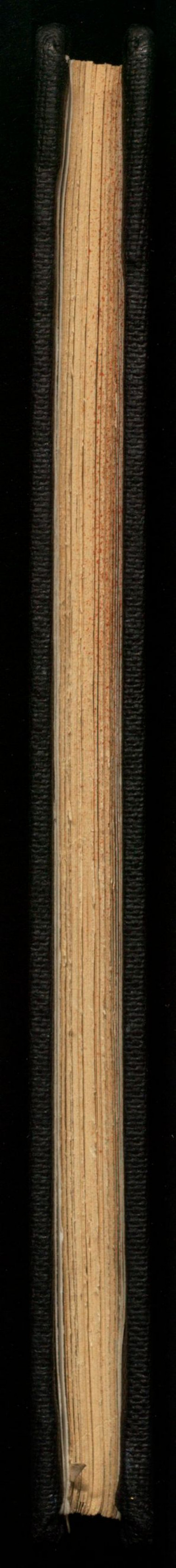
FERRIER · GUIDE DU CONSOMMATEUR DES BONS VINS DE LA GIRONDE



641.22 FER

GUIDE

DU

CONSOMMATEUR DE BONS VINS

STATION ŒNOLOGIQUE
DE BOURGOGNE
BEAUNE (Côte-d'Or)

GUIDE DU CONSOMMATEUR

DE BONS VINS

OU

ESSAI SUR LES PRODUITS VINICOLES

DU DÉPARTEMENT DE LA GIRONDE

Considérés au point de vue hygiénique et commercial

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE — MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE — STATION ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE — BEAUNE

PAR

J. FERRIER

MÉDECIN A PAUILLAC (MÉDOC)

Ancien Chirurgien du Lazaret de Bordeaux, Membre de la Société des Sciences physiques, chimiques, et Arts agricoles et industriels de France, etc.



Vinum lætificat cor hominis
(dit l'Écriture).

BORDEAUX

P. CHAUMAS, LIBRAIRE-ÉDITEUR

Fossés du Chapeau-Rouge, 34

1857



L'auteur se réserve le droit de réimpression, de traduction ou de reproduction de cet ouvrage.



PRÉFACE.

Quelle que soit la position élevée ou obscure que le médecin occupe, quel que soit le lieu où il exerce sa noble profession, il a toujours pour mission de remplir envers ses semblables deux devoirs auxquels il ne faillit jamais : l'un est de chercher à prévenir les maladies, qui sont le partage de l'humanité, en prescrivant les lois de l'hygiène; et l'autre, en opposant à ces maladies, quand il n'a pu empêcher leur développement, tous les moyens que la science et la nature mettent en son pouvoir.

Parmi ces moyens, le vin peut revendiquer une large part comme aliment, comme boisson hygiénique et prophylactique de certaines maladies, et comme agent thérapeutique dans plusieurs affections. C'est en le considérant à ce triple point de vue, que j'ai cru devoir rechercher, parmi tous ceux qui se récoltent en France, et même à l'étranger, celui qui remplit le mieux ces conditions.

Les nombreuses falsifications auxquelles les vins sont journellement soumis en passant par des mains

infidèles, les accidents qui en résultent pour la santé de ceux qui en font usage, l'impossibilité dans laquelle la police est de pouvoir découvrir et réprimer toutes les fraudes qui se commettent journellement, enfin, la difficulté dans laquelle se trouvent les médecins et les consommateurs pour le choix qu'ils ont à faire dans la catégorie des vins parfaits et naturels, doivent inspirer, aux premiers, le désir de bien conseiller, et aux seconds, celui de bien se diriger dans leurs recherches. C'est dans le but de remplir ces deux conditions, que j'offre au public ce travail, où se trouvent tracés, en peu de mots, tous les moyens à employer et toutes les précautions à prendre pour se procurer le meilleur vin qui se récolte en France.

GUIDE

DU

CONSOMMATEUR DE BONS VINS



Origine de la fabrication du vin.

L'usage des boissons fermentées remonte aux temps les plus reculés et semble se lier à l'histoire de tous les peuples. L'art de faire le vin a peut-être pris naissance avec la création, ou, du moins, est-il très-ancien, car, d'après la fable, Saturne inventa cette boisson en Crète, Bacchus la fabriqua dans l'Inde, Osiris en fit en Égypte, et le roi Gérion en Espagne.

Presque tous les historiens s'accordent à dire que Noé est le premier qui l'ait fait connaître en Syrie, et l'Écriture sainte nous apprend que, le premier, il planta la vigne au sortir de l'Arche ; elle nous fait savoir en même temps que le saint patriarche fut trouvé un jour ivre par un de ses fils, qu'il maudit à cette occasion.

Homère a décrit les vendanges ; Hésiode a donné

des préceptes pour tailler la vigne, qui nous est venue de l'Asie. Ce sont les Phéniciens qui introduisirent la culture de cette plante dans les îles de l'Archipel, dans la Grèce, dans la Sicile, dans l'Italie et dans le territoire de Marseille, d'où elle se répandit dans toutes les Gaules.

Passion des peuples pour les boissons fermentées.

La passion des Hébreux pour les liqueurs fermentées est démontrée dans les livres saints, et leurs législateurs, pour empêcher l'abus qu'ils en faisaient, furent obligés d'adopter des mesures de police médicales très-sévères.

Pour réprimer le vice de l'ivrognerie, Dracon la punit de mort. Lycurgue, selon Plutarque, ordonnait d'enivrer des esclaves et de les montrer à la jeunesse, afin qu'elle vît à quel état d'abjection conduit ce vice, et lui en inspirer l'horreur. Il fit arracher les vignes; mais on les replanta après sa mort.

Pittacus de Mytilène faisait punir d'une peine double les fautes commises dans l'ivresse; à Athènes, des officiers publics étaient chargés de réprimer et de punir les débauches de table. Les Gaulois étaient

tellement enclins à l'ivrognerie, que, d'après Diodore, ils donnaient volontiers un esclave pour une cruche de vin, et c'est à leur ivresse qu'ils durent la défaite que Camille leur fit éprouver, et par laquelle Rome et l'Italie furent sauvées.

Sous le règne de Numa, le vin était tellement rare à Rome, que la loi des *Douze Tables* en défendait l'usage même pour les libations qu'on faisait aux dieux. Cependant, d'après les historiens, Lucius Papirius en offrit un cyathus (gobelet) à Jupiter, à l'occasion des victoires remportées. Mais, au siècle de Platon, les vignes prirent un développement considérable, et, d'après Horace, le sage Caton n'aurait pas été toujours insensible aux charmes de leur produit :

« Narratur et prisci Catonis
» Sæpè mero caluisse virtus. »

D'après César et Tacite, les Germains faisaient de si copieuses libations dans leurs comices, que, souvent, des rixes sanglantes en étaient la suite : c'est sans doute de là qu'est venu ce dicton : *Comitia Germanorum sunt lenta et violenta.*

Au rapport de Legrand d'Aussy, les moines, au commencement du moyen-âge, buvaient du vin dans des gobelets. C'était, dit cet historien, une cérémonie religieuse, une offrande, une libation. On buvait aussi aux morts, mais cette coutume fut interdite comme

entachée d'idolâtrie ; des règlements furent faits pour déterminer la quantité de vin que chaque membre du clergé pouvait boire, et le Concile qui eut lieu à Aix-la-Chapelle en 817, sous le pontificat de saint Pascal premier, et sous le règne de Louis le Débonnaire, fixa à une *hémine* la quantité que chaque moine pouvait boire par jour.

Charlemagne, dans ses Capitulaires, défendait de provoquer à boire, de trinquer, de *pleger*, c'est-à-dire, de répondre à la provocation. Ses ordonnances n'ayant point arrêté les progrès de l'ivrognerie, qui fut portée dans les couvents au plus haut degré, le Concile de Tours, de 1282, défendit aux prêtres d'entrer dans les cabarets, excepté pendant les voyages.

Sous le règne de François Ier, les ivrognes étaient condamnés à avoir les oreilles coupées ; il faut convenir que si la personne de ce prince n'eût pas été inviolable, il aurait été de toute justice qu'il ne conservât pas les siennes, car, dans aucune circonstance, il ne donnait l'exemple de la tempérance. Enfin, comme Lycurgue et comme d'autres princes ou législateurs qu'il serait trop long de citer, Charles IX ordonna la destruction des vignes dans les parties de son royaume où l'ivrognerie était pour ainsi dire passée en habitude.

———

Encouragement offert aux buveurs.

Si quelques princes ou législateurs ont eu la sagesse d'employer des moyens répressifs contre le vice honteux de l'ivrognerie, il en est d'autres qui ont eu le cynisme de lui accorder des primes d'encouragement; il est vrai de dire que ces hommes, ayant tous les vices, ne croyaient à aucune vertu, et cherchaient, par tous les moyens possibles, à corrompre le peuple pour pouvoir l'opprimer plus à leur aise.

Ainsi, Denis le Tyran avait établi un prix pour celui qui boirait le plus à une fête, et une couronne, celle du vice sans doute, était décernée au vainqueur. Ce fut un nommé Bromachès qui remporta le prix pour avoir bu *quatre conges* de dix livres chacune, ce qui fait environ vingt-cinq de nos bouteilles ordinaires.

L'infâme Néron, à Rome, fut un des plus grands ivrognes, et l'on changea le nom de Tibère en celui de Bibérius. Le fils de Cicéron, et beaucoup d'autres jeunes gens appartenant aux premières familles de Rome, étaient journellement plongés dans un état d'ivresse ; mais le plus grand buveur de Rome était Officinus Bibulus, dont on a dit *dùm vixit aut bibit aut minxit.* Philippe et Alexandre se livraient sans

retenue aux excès du vin, et c'est dans un moment d'ivresse que ce dernier tua son ami Clitus.

De l'abus des boissons alcooliques comme cause déterminante de la folie et du suicide.

Indépendamment d'une foule d'infirmités que fait naître l'usage immodéré du vin et des autres boissons alcooliques, l'ivresse doit être rangée au nombre des causes qui déterminent très-souvent la folie ou portent au suicide. M. Moreau de Jonnès, que sa position de chef de division de la statistique de France met à même d'étudier les questions médicales, dans lesquelles l'intervention de la statistique peut fournir des lumières, a fait connaître les résultats auxquels il est arrivé sur les causes de l'aliénation mentale, par le dépouillement des observations fournies par sept années consécutives ; le nombre moyen, pour sept années, est de 10,111. Ce nombre doit se décomposer en deux parties, qui présentent la cause générale de l'aliénation mentale, ainsi groupées : causes physiques, 6,964 ; causes morales, 3,147. Parmi les causes physiques dont la puissance est la plus étendue, ce savant statisticien dit que l'idiotisme fournit 2,234

aliénés; l'épilepsie, 1,137; et que l'ivrognerie enfante encore de nos jours un dixième de cas d'aliénation pour cause physique.

En Angleterre, où une certaine classe de la population semble constamment atteinte de polydipsie ou hyperdipsie, les cas de folie pour cause d'ivrognerie sont encore bien plus considérables qu'en France, et c'est peut-être là une des causes qui ont fait instituer chez nos voisins des sociétés de tempérance qui modèrent la passion pour les liqueurs alcooliques.

Aux États-Unis, le mal produit par l'abus des alcooliques est encore plus grand, et l'on va en juger par le tableau qu'a publié dans ces derniers temps M. Everett, naguère ambassadeur des États-Unis auprès de la cour d'Angleterre, et aujourd'hui ministre des affaires étrangères dans cette même partie de l'Amérique, si je ne me trompe. Voici ce tableau : Pendant les dix années qui viennent de s'écouler, l'esprit-de-vin : 1° a imposé à la nation une dépense directe de 600,000,000 de dollars (trois milliards); 2° il lui a causé une dépense indirecte de 600,000,000 de dollars; 3° il a détruit 300,000 vies; 4° il a envoyé 100,000 enfants aux maisons des pauvres; 5° il a consigné au moins 150,000 personnes dans les prisons et les pénitenciers; 6° il a fait au moins 1,000 fous; 7° il a poussé à la perpétration d'au moins

1,500 assassinats; 8° il a déterminé au moins 2,000 suicides ; 9° il a incendié ou détruit par violence pour 10,000,000 de dollars (cinquante millions de francs); 10° il a fait 200,000 veuves et un million d'orphelins.

Si l'ivresse produite par l'abus du vin avilit ceux qui se laissent entraîner à cette funeste passion, c'est que rien ne prouve plus de bassesse que l'abus d'une chose bonne par elle-même. En effet, les écrivains contemporains s'accordent à dire que c'est à l'usage du vin pris avec un peu d'excès, et des bonnes inspirations qu'il produit, que la Grèce dut son état de civilisation, et les femmes d'Athènes leur esprit, leurs talents et leurs grâces. Un auteur moderne, Frédérick Hoffmann, partage cette opinion, et dit formellement que « les Grecs perdirent leur esprit et leur savoir avec leurs vignes, que les Turcs firent partout arracher. » C'est bien le cas de dire avec le fabuliste : « Souvent, la peur d'un mal nous conduit dans un pire. »

Le docteur Kapff attribue à l'abus de l'eau-de-vie une bonne partie des désordres de la société en Allemagne. « On y compte, dit-il, une auberge sur cent quarante habitants. Une population d'un million huit cent mille âmes, en Wurtemberg, a consommé, en 1852, pour trente millions de francs de boissons spi-

ritueuses. La Prusse consomme en eau-de-vie, tous les quatre ans, une récolte entière de pommes de terre. Dans les États de l'Union douanière allemande, on en consomme annuellement pour quatre cent quatre-vingt-huit millions de francs, c'est-à-dire pour près de la moitié des impôts. »

De la nécessité de réduire à un très-petit nombre les établissements où se débitent des liqueurs enivrantes.

Sans aucun doute, l'ivrognerie est bien celui de tous les vices qui dégrade et abrutit le plus l'espèce humaine; mais ce n'est pas une raison pour interdire l'usage du vin, qui est considéré, à bon droit, comme un aliment; il faut, au contraire, en faciliter l'emploi à toutes les classes de la société, en abaissant considérablement les droits qui le frappent, et en réprimer l'abus par des mesures de police très-sévères sur les cabarets et autres lieux où se débitent des boissons enivrantes. Le gouvernement, qui s'occupe avec sollicitude de la morale et du bien-être des classes ouvrières, trouverait dans ces mesures un puissant auxiliaire pour atteindre le but louable qu'il se propose. S'il est vrai, d'ailleurs, que le meilleur moyen de faire triompher la vertu c'est de lui ôter l'image

du vice de devant les yeux, pourquoi hésiterait-on à soustraire une certaine classe de la société, trop encline à l'intempérance des boissons, aux moyens de séduction que leur offre cette multitude de cabarets et de débits de boissons, ouverts à toute heure du jour et pendant une partie de la nuit? Ainsi, diminuer considérablement, dans les villes et dans les campagnes, le nombre trop grand des cabarets, n'y permettre la consommation des vins et des liqueurs que pendant le temps où les ouvriers prennent leurs repas, dans la soirée, après le travail, puis les jours de fête après les offices; les voyageurs seuls devraient être admis à toute heure, et, par conséquent, faire exception à la règle. Quels sont, en effet, les individus en général qui fréquentent les cabarets, qui y passent leurs journées à faire des complots, soit contre le gouvernement, soit contre la bourse ou la vie des honnêtes gens? Ceux qui passent leur temps dans ces lieux de débauche, à y donner le spectacle dégoûtant de la licence la plus effrénée, ce sont des vagabonds qui voyagent sans cesse sur la lisière du Code pénal, des voleurs qui n'ont pas payé leur dette à la justice, des forçats en surveillance ou en rupture de ban, et des filles perdues; tous rebut de la société, qu'on est toujours sûr de rencontrer partout où il y a des crimes à commettre ou des dépouilles à partager.

D'autres hommes moins vicieux, mais doués d'une paresse native qui doit naturellement les conduire au vice, fréquentent aussi ces antichambres de bagnes, que l'on appelle dans les grandes villes cabarets ou débits de boissons; ils s'y corrompent par le contact impur des habitués; ils y puisent des habitudes de débauche ; ils y altèrent leur santé, y prostituent leur dignité d'homme, et y puisent bien souvent, dans l'abus d'un vin frelaté, le courage nécessaire pour commettre un crime, ou tout au moins une mauvaise action.

Si l'on m'objecte qu'une pareille mesure, si elle était adoptée, aurait pour résultat une diminution de la consommation, et par contre des revenus de l'État, je répondrai que la consommation diminuera effectivement dans les cabarets, mais qu'elle augmentera dans la famille de l'ouvrier, où cette boisson bienfaisante est presque inconnue, au détriment du développement des forces physiques et souvent de la santé des femmes et des enfants du peuple. Quant au déficit que le Trésor pourrait en éprouver, il serait facile de le combler en triplant les droits sur les alcools, dont l'usage est si pernicieux à la santé de tout le monde, et par conséquent si contraire aux lois de l'hygiène. Si, enfin, on ne voulait pas augmenter les droits sur les alcools pour abaisser ceux qui pèsent

sur les vins, ne pourrait-on pas établir un impôt sur les *lettres?* non pas sur les *lettres* qui paient déjà un droit à l'administration des postes, ni sur les *belles-lettres,* mais sur celles qui servent à indiquer, sur les enseignes, sur les murs, etc., les noms, les professions et les marchandises ou denrées que vendent tels ou tels. Un impôt de deux centimes seulement par lettre rapporterait encore quelque chose à l'État, et permettrait, soit au gouvernement de diminuer les droits de toute nature sur les vins, soit aux villes, si cet impôt leur était abandonné, d'abaisser les droits d'entrée, si onéreux pour les producteurs et pour les consommateurs.

Phénomènes physiologiques produits par le vin et par l'alcool sur l'homme.

Pour faire connaître les phénomènes physiologiques produits par le vin pris avec modération ou avec excès, je citerai ce qu'en dit M. le docteur Plisson dans son *Essai sur l'ivresse,* parce que c'est ce que j'ai lu de mieux écrit sur ce sujet et de plus palpitant de vérité; d'ailleurs, mon honorable confrère est assez riche pour qu'il veuille bien me permettre de lui faire cet emprunt.

« Dans son acception la plus étendue, on entend

par *ivresse*, toute espèce d'exaltation, qu'elle qu'en soit la cause, comme lorsqu'on dit : *l'ivresse de la joie, de l'amour, de la gloire, du bonheur;* mais c'est le langage métaphorique, et nous devons ici restreindre le nôtre à la signification propre et plus vulgaire de ce mot, c'est-à-dire à celle qui sert à désigner cet état particulier que détermine l'ingestion des liqueurs fermentées, dont l'excès trouble la raison, provoque le délire, amène un sommeil irrésistible, plonge dans le coma le plus profond, et qui peut même quelquefois occasionner la mort.

» Nous n'aurons pas non plus à nous occuper de l'ivresse que les substances contro-incitantes, dites narcotiques, et certains poisons gazeux peuvent produire, attendu que cette étude nous conduirait beaucoup trop loin, et que nous ne voulons donner en ce moment qu'un article spécial sur les effets du vin et des liqueurs alcooliques en particulier.

» Il n'est pas aisé de donner une bonne définition de cette affection : l'ivresse, dit Plutarque, loge avec elle la folie et la fureur. Sénèque et Galien l'appellent *une folie volontaire,* et Plaute, dans son style comique, la compare aux stratagèmes qu'emploie un lutteur adroit et rusé pour terrasser son adversaire. Sauvage le range, à tort, dans les *debilitates* de sa Nosologie méthodique. Pour nous, c'est une véritable

vésanie, mais accidentelle, fugitive, passagère comme l'action de la cause qui lui a donné naissance.

D'où vient donc ce goût général, cette fureur universelle pour les liqueurs enivrantes? C'est que partout, l'homme, avide de sensations, les recherche à quelque prix que ce soit; c'est qu'elles exaltent l'esprit en même temps qu'elles accroissent les forces et l'agilité; c'est qu'en un mot, elles nous font plus amplement jouir de la vie, et que vivre c'est sentir. Mais pour qu'il en soit ainsi, il n'en faut user qu'avec retenue : autrement, le plus déplorable état, les souffrances, le délire, la stupeur, succèdent bientôt à cette surexcitation insolite, à cette agréable et heureuse liberté de tous les mouvements, à ces doux épanchements du cœur et à ces rêveries si fortunées dans lesquelles l'homme sensuel trouve ce qu'il appelle le *bonheur*. Cet enjouement factice, cet abandon, cette gaîté et toutes ces sensations anormales, n'ont sans doute rien que réprouvent la morale et la sagesse communes; cependant, nous croyons qu'il est d'autant plus dangereux de s'y livrer, que, pour beaucoup, il devient extrêmement difficile de ne pas se laisser entraîner plus loin, et de ne pas voir cette situation de corps et d'esprit, encore innocente, faire promptement place à la plus dégoûtante et misérable abjection. « L'ivrognerie, dit un véritable philosophe,

me semble un vice grossier et brutal ; l'esprit a plus de part ailleurs, et il y a des vices qui ont je ne sçais quoy de plus généreux, s'il le faut ainsi dire ; il y en a où la science se mesle, la diligence, la vaillance, la prudence, l'adresse et la finesse : cestuy cy est tout corporel et terrestre. » (Michel Montaigne.)

Bu à dose modérée, le vin apaise la soif (et mêlé d'eau, il désaltère beaucoup mieux que l'eau pure) ; il stimule convenablement les tuniques de l'estomac, accélère la digestion, sollicite, accroît, précipite la circulation, incite tous les organes sécréteurs ; il facilite l'exercice de l'intelligence, dispose à la bienveillance et à tous les sentiments affectueux ; il relève et soutient les forces, et nous donne plus de confiance en nous-mêmes et dans les autres.

Prise avec moins de réserve, cette boisson agite extraordinairement et exalte les facultés intellectuelles à un point tel, que bientôt la volonté perd une partie de ses droits ; c'est le premier degré de l'ivresse. Le visage se colore, les yeux s'animent, le front se déride, la bouche sourit, la physionomie prend une expression inaccoutumée et semble respirer une aimable gaîté, une énergie nouvelle se manifeste, les mouvements deviennent plus aisés, les perceptions sont plus promptes, les idées abondent, se pressent, s'entre-croisent et se succèdent avec une étonnante

rapidité ; on devient indiscret, babillard, disert : *fecundi calices quem non fecere disertum.* La froide raison s'éloigne, la tristesse se dissipe, les soucis et les noirs chagrins disparaissent, les douleurs du cœur s'évanouissent ; les bons mots, les joyeux propos, les vives réparties, les doux épanchements de l'amitié, les tendres aveux prennent leur place ; le plus malheureux a retrouvé l'espérance, l'irrésolu se détermine, le timide se rassure, et le pusillanime montre du courage : incessamment, les discours deviennent diffus, la tête s'embarrasse plus notablement, et le fil des idées commence à s'échapper ; on est alors ce qu'on appelle *gris*.

Le second degré de l'ivresse est caractérisé par une agitation turbulente, des discours insensés, une joie extravagante, des éclats de rire immodérés, des chants obscènes, des actions souvent brutales et toujours répréhensibles. Privé de sa raison, qui s'obscurcit de plus en plus, le buveur ne sait bientôt plus ce qu'il dit, il oublie, divague et répète sans fin. Sa soif devient dévorante ; tout en trinquant, le tintement gagne ses oreilles ; il n'entend plus les autres et ne s'entend plus lui-même ; il pleure, il crie, il vocifère, il chante faux, devient querelleur, insolent, téméraire. De plus en plus, le sang lui monte à la tête ; il a la face bouffie et comme enflammée, le nez rouge

et *brûlant;* ses yeux se dirigent sur des points différents, et voient trouble et double; ses oreilles tintent plus fort, et il lui semble que Polyphème

» In cerebro
» Cum suis Cyclopibus malleat. »

Sa bouche béante fait la grimace; sa langue s'embarrasse, devient épaisse, gluante et visqueuse; la lèvre inférieure est pendante, couverte de bave, et, dans quelques cas, de véritable écume, comme dans l'épilepsie; la respiration est entre-coupée, le pouls est plein et développé; les veines des tempes et du cou sont saillantes et quelquefois énormément distendues; les vertiges et le délire augmentent; tous les objets semblent tourner; la station est devenue incertaine et vacillante; les pieds se heurtent et s'entre-croisent en marchant; les chutes sont imminentes, mais peu dangereuses, à raison de l'état de relâchement et d'engourdissement dans lequel se trouve l'homme ivre, et qui lui permet de tomber sans trop se blesser. Mais ce n'est pas tout, car nous n'avons rien dit de la violente céphalalgie, des rapports aigres, des envies presque continuelles de vomir, des incontinences d'urine et des déjections alvines également involontaires, qui ne manquent guère de se déclarer, et qui ne cessent ou du moins ne commencent à diminuer que lorsque d'abondantes régurgita-

tions de matières aigres sont venues débarrasser l'estomac et dégager un peu la tête, de manière à rendre possible le long et profond sommeil qui, d'ordinaire, termine cette pénible et honteuse scène. La prodigieuse transpiration qui a coutume de subvenir pendant ce sommeil, durant lequel on dit vulgairement l'*ivrogne cuve son vin*, concourt puissamment, avec la dissipation des fumées du vin, à rétablir dans leur état normal les fonctions qui avaient été si violemment troublées. Mais les accidents de l'ivresse ne s'arrêtent pas toujours aux seuls phénomènes que nous venons de décrire : ils sont quelquefois suivis d'un véritable état apoplectique qui, lui-même, peut se terminer par la mort. Cette funeste fin est communément le résultat d'une sorte de paralysie générale, déterminée par la cessation complète de l'inervation.

L'apoplexie, ou plutôt le coma profond, qui est l'effet de l'ivresse poussée aux dernières limites, est, toutes choses égales d'ailleurs, un accident moins redoutable que celui qui dépend de toute autre cause. On ne conseille généralement pas de tirer du sang dans cette circonstance, à moins que ce ne soit par l'application des sangsues, encore ne faudrait-il pas en apposer un grand nombre, dans la crainte de jeter le cerveau et tout le système, et par conséquent l'iner-

vation, dans un trop grand état de collapsus ; c'est pourquoi l'on pense que la saignée avec la lancette pourrait avoir de très-graves inconvénients, et quelquefois même devenir mortelle.

Nous bornerons à ces considérations ce que nous voulions dire de l'ivresse et du vice abject auquel son habitude conduit, et contre lequel les représentations des plus sages moralistes ont, comme on sait, constamment échoué ; c'est ainsi qu'on lit dans Plutarque que « les ivrognes, pour s'excuser et continuer leurs débauches, ont accoutumé de dire qu'il faut reprendre du poil de la bête qui les a mordus, et chasser le vin par le vin, résoudre l'ivrognerie par l'ivrognerie. »

Ni la crainte des châtiments, ni le tableau effrayant des infirmités, des souffrances et de la fin misérable qui les attend, n'ont jamais pu retenir aucun d'entre eux, même de ceux qu'une éducation distinguée semblait devoir mettre à l'abri pour toujours. Un homme aimable, parfaitement érudit, que nous avons connu professeur de philosophie, se prévalait gaîment d'un certain syllogisme des écoles pour justifier ou du moins pour atténuer et faire excuser son irrésistible penchant aux abus de ce genre. Aux reproches bienveillants qu'on lui adressait à ce sujet, il se prenait aussitôt à répondre :

Qui benè bibit benè dormit;
Qui benè dormit non cogitat malum;
Qui non cogitat malum non peccat in Deum;
Qui non peccat in Deum salvus erit;
Ergo qui benè bibit salvus erit.

« C'est avec un aussi pitoyable argument, dit en terminant M. le docteur Plisson, qu'un homme bien élevé et instruit mentait aux autres et à lui-même, et cherchait à se faire illusion sur l'énormité d'une abjecte passion à laquelle il s'abandonnait chaque jour davantage, au grand détriment de son intelligence, de sa réputation et de sa santé. »

Bien des moyens ont été conseillés pour corriger du vice honteux de l'ivrognerie ceux qui en sont atteints; mais ils sont, pour la plupart, inefficaces, impraticables ou incompatibles avec nos mœurs. M. le professeur Fossati a appelé l'attention des médecins, au dernier congrès de Milan, sur une maladie spéciale des ivrognes différente du *delirium tremens*. Il propose un traitement psycho-thérapeutique, comme pour les fous, basé principalement sur la privation totale et coercitive des liqueurs alcooliques. « Ce serait, dit-il, une noble mission utile à l'humanité, et conforme au but des congrès scientifiques. »

Dans cette proposition, il n'y a rien qui ne soit bien acceptable et juste, tandis que, dans le moyen employé contre l'ivresse habituelle par un médecin

russe, M. le docteur Schreiber, de Brzesc-Litowski, il y a presque de la cruauté. Ce moyen consiste à enfermer l'ivrogne dans une chambre, commode du reste, et à lui fournir à discrétion de l'eau-de-vie coupée de deux tiers d'eau, autant de vin, de bière et de café qu'il en voudra, mais additionnés d'un tiers d'eau-de-vie; tous les aliments, le pain, la viande, les légumes, seront trempés aussi d'eau-de-vie coupée d'eau. Le pauvre diable est continuellement ivre, et dort. Le cinquième jour de ce régime, il a un dégoût extrême de l'eau-de-vie et du vin; il réclame avec instance d'autres boissons et d'autres aliments; mais il ne faut pas céder à son désir jusqu'à ce que ce malheureux finisse par ne plus vouloir boire ni manger. Alors, on peut être sûr qu'il est guéri de son penchant à l'ivrognerie. L'eau-de-vie et le vin lui donnent un tel dégoût, qu'à leur seul aspect, il a envie de vomir.

Une pareille méthode, en supposant même qu'elle soit bonne, comme l'affirme notre confrère, peut être mise en pratique sous l'empire du knout; mais je doute qu'en France, on puisse faire subir une pareille expérience aux ivrognes, et qu'il y ait un seul médecin qui voulût assumer sur lui la responsabité de prescrire un semblable régime.

Utilité pour les consommateurs de connaître la composition chimique des vins dont ils font usage.

Ce n'est pas seulement l'abus du vin qui peut être nuisible à la santé, mais son usage modéré peut également conduire au même résultat, suivant sa composition chimique naturelle, ou les falsifications qu'il a subies. Dans les vins les plus naturels, dans ceux d'une pureté native, si je peux ainsi parler, les éléments qui les constituent et qui réunissent pour cause la nature des cépages et des terrains où ils ont été récoltés, déterminent une foule d'affections ou agissent d'une manière efficace dans certaines conditions morbides. Le vin dont on fait journellement usage dans certaines contrées, et qu'on peut presque ranger dans la classe des aliments de première nécessité, rentre trop dans le domaine de l'hygiène publique, pour que chaque consommateur ne soit pas intéressé à connaître quel est celui qu'il doit préférer, tant sous le rapport hygiénique que médical, puisque, dans l'état de santé et même de maladie, le vin fait partie de son régime.

Le rôle que les boissons alcooliques jouent dans la digestion, me faciliteront les recherches que j'ai à faire pour essayer de démontrer qu'il y a des vins, bien que naturels, qui peuvent influencer l'organisme

d'une manière désagréable, au point de déterminer souvent des maladies, ou tout au moins des affections du tube digestif, tandis qu'il y en a d'autres, et particulièrement ceux du Médoc, qu'on doit presque exclusivement préférer, parce qu'ils ont l'incontestable avantage d'être toujours *naturels*, très-agréables au goût, et d'agir comme légèrement astringents et suffisamment toniques dans un grand nombre d'affections où les préparations pharmaceutiques sont invoquées.

L'eau elle-même, cette boisson primitive fournie par le Créateur aux besoins de l'homme, contient, elle aussi, des sels en dissolution qui la rendent potable ou impropre aux usages domestiques, suivant la composition chimique des différentes couches de terrain qu'elle traverse. Aussi, voyons-nous tous les jours des personnes qui boivent au moins autant de vin que d'eau, ne s'occuper avec sollicitude que de la qualité de ce dernier liquide, le faire analyser, filtrer, etc., et attribuer presque toujours exclusivement à son usage les dérangements d'estomac et d'entrailles qu'elles éprouvent. Ces personnes accusent la nature, et elles ne soupçonnent pas la probité commerciale de leurs marchands de vin. C'est pourtant bien plus souvent à la mauvaise qualité du vin dont elles font usage, ou à sa sophistication, qu'à la

qualité de l'eau dont elles s'abreuvent, qu'elles sont redevables des souffrances qui les affligent.

Phénomènes physiologiques produits par l'alcool sur l'homme et les animaux.

L'alcool étant une des substances contenues dans le vin, en quantité variable suivant les produits, il est utile de savoir les effets physiologiques qu'il produit sur l'homme et les animaux, afin d'arriver plus facilement à connaître la supériorité d'un vin sur l'autre, supériorité qui sera toujours acquise à celui qui sera le moins alcoolisé, toutes choses égales d'ailleurs.

La question de savoir si l'alcool existait dans les liqueurs fermentées, ou s'il se formait dans la distillation, a occupé et divisé fort longtemps les chimistes. Le savant Gay-Lussac la résolut en distillant du vin *dans le vide,* à une température de 15 degrés, plus de la moitié moindre que celle du corps humain; il en obtint de l'alcool qui ne peut se former à une aussi faible température, s'il ne l'est déjà, puisque celle de l'atmosphère est très-souvent supérieure.

L'esprit de vin, *brandwine,* ou vin brûlé, est séparé du vin et de toutes les liqueurs vineuses par une

opération que tout le monde connaît, qu'on appelle distillation, et qui remonte au XIIIe siècle dans la France méridionale. Cette opération était cependant déjà connue de Raimond Lulle et d'Arnauld de Villeneuve, qui furent considérés comme les inventeurs de cette découverte, tandis qu'il est presque démontré aujourd'hui qu'elle nous vient des Arabes; car, comme le fait observer un auteur, les noms d'Al-Ambic, d'Al-Kool, qui appartiennent à leur langue, semblent en fournir la preuve.

Je dois à la bienveillante obligeance de M. le docteur Bouchardat, professeur d'hygiène à la Faculté de médecine de Paris, et propriétaire de vignes en Bourgogne, la communication de ses expériences sur le rôle que jouent les boissons alcooliques dans la digestion, sur la composition chimique de quelques vins et sur leur influence sur la santé. Comme personne ne s'est occupé avec plus de zèle et plus de science de la question d'économie rurale qui se rapporte à la culture de la vigne et à la fabrication du vin, que M. le professeur Bouchardat, j'emprunterai à son travail tout ce qui me paraîtra susceptible d'élucider la question que je veux traiter.

Voici comment ce savant chimiste rend compte de ses expériences, qui, du reste, lui sont communes avec le regrettable docteur Sandras :

« Les boissons alcooliques, prises en quantité modérée et convenablement étendues d'eau, sont immédiatement absorbées aussitôt leur introduction dans l'estomac, sans nécessiter aucun travail digestif; transportées dans le sang, elles sont rapidement brûlées en produisant de la chaleur et de la force. Parmi tous les aliments dont nous avons étudié les effets, aucun n'en a un aussi prompt et un aussi actif; mais aussi il n'en est pas dont l'utilité soit plus passagère.

» Les alcooliques, pris en quantité trop élevée, peuvent déterminer la mort dans un espace de temps très-court, et agir alors comme des poisons très-énergiques. Nous ne pouvons nous rendre compte avec précision du mode d'action de l'alcool : introduit dans le torrent circulatoire, c'est sur lui que se porte immédiatement l'action comburante de l'oxygène, et les globules, étant privés de l'influence de ce principe vivificateur, ne prennent plus leur couleur vermeille : ils sont asphyxiés, et l'animal meurt comme si on l'avait plongé dans de l'air privé d'oxygène. Les expériences suivantes, dont je vais rapporter sommairement les résultats, s'accordent complètement avec cette explication. Nous introduisons 50 grammes d'alcool dans l'estomac d'un chien; après quelques minutes, sa respiration devient plus précipitée; il chancelle, se plaint, tombe, et meurt. Son sang a la cou-

leur noire d'un animal asphyxié ; son estomac est légèrement enflammé : il contient un peu d'alcool étendu ; le duodénum en renferme encore quelques traces; on n'en trouve pas dans le reste des intestins.

» On introduit 10 grammes d'alcool et 10 grammes d'eau dans l'estomac d'un lapin ; après deux minutes, il chancelle, tombe et meurt ; son sang est noir comme dans l'état précédent; il contient de l'alcool; il y a encore de l'alcool dans l'estomac; il y en a à peine des traces dans le duodénum ; il n'y en a plus dans le reste des intestins. On donne à une poule 10 grammes d'alcool et 10 grammes d'eau ; après dix minutes, on voit sa crête brunir ; elle chancelle, tombe, reste pendant une demi-heure assoupie ; mais elle finit par se rétablir complètement.

» Nous donnons à une autre poule, en une fois, 10 grammes d'alcool et 10 grammes d'eau : elle éprouve les mêmes effets que la précédente, mais on la tue pendant qu'elle est encore engourdie. Son sang artériel est foncé, mais il se colore à l'air. On trouve de l'alcool dans son estomac et dans tout le reste de l'appareil digestif, depuis le duodénum jusqu'au rectum.

» Nous pouvons expliquer, d'après les différences anatomiques de l'appareil digestif, les différences que nous avons observées dans l'énergie d'action des al-

cooliques chez les divers animaux. S'agit-il de carnivores, comme le chien, l'estomac est volumineux comparativement au reste de l'appareil digestif ; c'est dans ce viscère que commence et s'achève la digestion des aliments les plus importants dont il se nourrit, la fibrine, l'albumine, la gélatine. Sa tunique musculaire est d'une force moyenne, l'absorption y est très-énergique, et les liquides qu'il contient sont immédiatement absorbés par les *vasa breviora*, et transportés dans le sang sans passer par aucun organe glandulaire.

» On comprend sans peine la rapidité de l'action des alcooliques dans certaines classes d'animaux ; chez les rongeurs, comme le lapin, l'estomac est aussi très-volumineux, et encore plus membraneux que chez les carnivores. Quoique la digestion intestinale soit très-active chez ces animaux, cependant les liquides introduits dans l'estomac ne pénètrent pas plus loin, et sont immédiatement absorbés ; on s'explique ainsi l'action foudroyante de l'alcool chez le lapin. Chez les poules, comme chez les autres oiseaux granivores, la cavité intérieure de l'estomac est limitée ; cet organe est muni de muscles vigoureux ; l'alcool, arrivant, est chassé en grande partie dans les intestins ; il est alors transporté au foie par la veine porte, et il ne parvient que plus lentement et successivement

dans le grand appareil circulatoire. On comprend facilement, d'après cela, que les oiseaux supportent beaucoup mieux l'alcool que les rongeurs et que les carnivores.

» J'ai étudié, à plusieurs reprises, les modifications que l'usage immodéré des alcooliques fait éprouver à la sécrétion urinaire ; je vais consigner ici les résultats les plus saillants de cette étude.

» Un homme adulte, et travaillant modérément, ayant une alimentation mixte ordinaire, où le vin intervenait pour un demi-litre, rendit, en vingt-quatre heures, 1 kil. 112 d'urine d'une intensité de 1,022, contenant 0 gramme 93 d'acide urique et 29 grammes 12 d'urée. Le même homme prit en sus de son régime, en vingt-quatre heures, en plusieurs fois, 400 grammes d'alcool étendu de son poids d'eau. L'urine de ces vingt-quatre heures fut recueillie : il n'y en avait plus que 765 grammes d'une densité de 1,029 ; cette urine contenait 1 gramme 64 d'acide urique et 21 grammes 41 d'urée.

» Un ivrogne, reçu à l'hôpital après de copieuses libations alcooliques, ne rendit, en vingt-quatre heures, que 627 grammes d'urine d'une densité de 1,030, qui contenait 1 gramme 85 d'acide urique et 19 grammes 92 d'urée. On peut penser, d'après ces faits, que l'usage immodéré des boissons alcooliques a pour

effet d'augmenter la proportion d'acide urique et de diminuer la proportion d'urée rendue dans les vingt-quatre heures.

» On peut expliquer ces résultats en disant : Quand l'alcool est introduit dans la circulation, l'action comburante de l'oxygène s'exerce d'abord sur lui ; les matières albumineuses sont moins complètement modifiées par lui ; d'où augmentation dans la quantité d'acide urique, et diminution dans celle de l'urée.

» En appliquant cette théorie, j'ai donné des conseils suivis d'heureux effets à des malades affectés de goutte ou de gravelle urique. Je conseille, comme base du traitement, un exercice journalier suffisant et la suppression ou au moins la diminution considérable des boissons alcooliques. Les médecins ajoutent, pour l'ordinaire, à ces prescriptions la diminution de l'alimentation azotée ; quand le malade peut travailler et s'exercer, cette recommandation est inutile. Les animaux carnivores ne sont jamais incommodés par l'accumulation de l'acide urique dans leur économie. Ce sont les boissons alcooliques qui déterminent le plus fréquemment, dans l'espèce humaine, cette accumulation. On m'objectera peut-être un fait rapporté par M. Liebig, que la gravelle est inconnue dans certaines contrées rhénanes, et cela à cause de l'usage général d'un vin qui possède la vertu de la

prévenir. Ce fait est confirmé par M. le comte Odart, qui rapporte que le vin produit par le cépage connu sous le nom *d'Olwer* (haut et bas Rhin), *Oberlander* (dans quelques autres vignobles de l'Allemagne), a la réputation d'être favorable aux personnes attaquées de gravelle. Pline reconnaissait déjà cette propriété à un vin produit par un cépage particulier. Mais je répondrai : Ce n'est pas à l'alcool contenu dans ces vins, mais bien à des sels à base alcaline qu'ils renferment, que l'on peut rapporter cette utile influence. Toujours est-il que je me suis bien trouvé de défendre aux goutteux et aux graveleux l'usage de l'eau-de-vie et des liqueurs, et de ne leur permettre du vin qu'en quantité modérée et très-étendu d'eau.

» Je n'ai traité, jusqu'ici, des alcooliques que sous le point de vue de leur action sur les appareils de la vie organique ; leur influence sur le système nerveux et le cervelet, en particulier, n'est pas moins remarquable et généralement bien connue depuis les belles observations de M. Flourens. Je ne rappellerai pas les symptômes de l'ivresse; je ne ferai que mentionner les maladies qui sont sous la dépendance de l'excitation incessamment renouvelée de l'appareil nerveux par l'abus des alcooliques, ce *delirium tremens*, qui résiste souvent avec tant d'opiniâtreté à tous nos agents thérapeutiques, ces convulsions et cette épi-

lepsie alcoolique, plus fatale encore et plus difficile à traiter. Disons-le bien, et le fait a de l'importance : c'est plutôt l'abus de l'alcool étendu d'eau (eau-de-vie, kirsch, rhum) qui détermine promptement ces accidents, que celui du vin; nous indiquerons plus loin les causes de ces différences.

» Sans produire des ébranlements nerveux aussi prompts et aussi funestes, l'abus des alcooliques peut avoir des effets qui ne sont pas moins désastreux. L'estomac, par ses pneumo-gastriques, est sous la dépendance immédiate de l'encéphale. Prend-on habituellement des substances qui agissent sur le système nerveux central, comme l'opium, le hachisch, l'alcool, le suc gastrique n'est plus sécrété en quantité convenable ; l'appétit diminue, la digestion est troublée, la nutrition n'est plus normale, l'individu dépérit, ses facultés intellectuelles, comme ses fonctions physiques, décroissent chaque jour en puissance, il s'abrutit et meurt. L'alcool en excès est moins promptement funeste à l'espèce humaine que l'opium et le hachisch ; car l'alcool est au moins encore un aliment, tandis que l'opium et le hachisch troublent le système nerveux et ne nourrissent pas.

» Parmi les accidents qui sont la suite de l'abus des alcooliques, je dois mentionner ces dérangements dans l'appareil de la circulation, qui sont peut-être

sous la dépendance immédiate d'un vice de nutrition et de l'altération du sang qui en est la suite ; le cœur devient malade, les urines albumineuses apparaissent, les reins se désorganisent, et l'ivrogne incorrigible meurt hydropique.

» L'alcool étendu d'eau (eau-de-vie, rhum) n'est utile à l'homme que pris en quantité *modérée* et dans des circonstances particulières, pour animer les forces quand on doit immédiatement les utiliser, pour donner de la chaleur quand on doit être exposé à un grand froid ; à part ces conditions, l'alcool étendu est beaucoup plus nuisible que profitable. Il est plus dangereux dans les climats chauds que dans les contrées froides : l'abus des liqueurs alcooliques a fait plus de victimes dans notre Algérie que le plomb des Arabes.

» Sans doute, l'alcool joue dans les vins le rôle le plus important; mais les autres substances que ce liquide contient lui sont très-heureusement associées. On y remarque du bitartrate de potasse, des acides organiques, du tannin, une matière aromatique.

» Les acides libres agissent comme tempérants : ils modèrent l'action de l'alcool en saturant partiellement l'alcali du sang ; ils rendent la destruction de l'alcool plus lente, plus durable. Le vin agit moins rapidement que l'alcool étendu ; mais son effet est plus modéré et plus continu. L'influence excitatrice sur le

système nerveux, qui est toujours mauvaise lorsqu'elle sort des limites, est moins à craindre avec le vin qu'avec l'alcool étendu. »

Analyse succincte et classification des vins sous le rapport de leurs effets physiologiques.

« Sous le point de vue des différences dans leurs effets physiologiques, on peut, dit encore M. le professeur Bouchardat, distribuer les vins en quatre groupes : 1° vins acides ; 2° vins alcooliques ; 3° vins sucrés ; 4° vins mixtes, ou parfaits.

» *Vins acides.* — Il est des vins fournis par certains cépages, tels que les gouais et les gamays parisiens, qui contiennent ordinairement un grand excès de crême de tartre et d'acides libres. Ces vins ne conviennent pas pour l'usage ordinaire de la vie ; ils peuvent avoir une action purgative ou tempérante exagérée ; ils délabrent l'estomac et ne donnent pas de force. A l'article *gouais,* je leur indique un usage intéressant : ils conviendraient mieux pour l'Algérie que les vins du Midi et que cette liqueur d'absinthe qu'on y consomme en si grande quantité.

» *Vins alcooliques.* — Ils contiennent un grand excès d'alcool, qui a souvent été ajouté après la fermenta-

tion; la crême de tartre et les acides organiques y sont en trop faible proportion; ils ont la plupart des inconvénients de l'alcool étendu d'eau.

» *Vins sucrés.* — Ils pèchent, en général, par le défaut d'acides libres et par l'excès d'alcool, qui préserve le sucre en excès de la fermentation alcoolique.

» Nos expériences sur les animaux nous ont montré que l'intervention du sucre en quantité un peu élevée retardait l'absorption de ces vins, qui séjournent alors plus longtemps dans l'appareil digestif, et qui arrivent en proportion plus notable dans les intestins. Malgré l'utilité de cette cause retardatrice, ces vins possèdent la plupart des inconvénients des vins alcooliques.

» Les vins *mixtes*, ou *parfaits*, sont remarquables par l'heureuse harmonie des principes qui les composent; l'alcool y existe en quantité moyenne de 10 p. 100; les acides libres et la crême de tartre ne s'y trouvent qu'en proportion modérée, pour donner à cette boisson une agréable acidité, suffisante pour ralentir, après leur absorption, la combustion trop vive de l'alcool, mais pas assez pour troubler la digestion. Le tannin et la matière colorante qu'ils renferment sont favorables à l'estomac; le principe aromatique qui s'y développe avec le temps flatte singulièrement le goût, et doit avoir une influence des plus favora-

bles sur la nutrition en facilitant la digestion des aliments réparateurs. Une des observations les plus intéressantes contenues dans le rapport qu'a fait M. Magendie à l'Académie des sciences, au nom de la commission dite de la Gélatine, est celle qu'une proportion infiniment petite de la matière aromatique du bouillon suffit pour compléter la nutrition, à l'aide de certains aliments qui, donnés exclusivement, ne préservaient pas les animaux de l'inanition. Ces matières aromatiques, qui flattent si agréablement notre palais, qu'on trouve dans le bouillon et dans le bon vin, ont pour effet de faciliter la sécrétion d'un suc gastrique normal, comme la vue d'un mets appétissant fait couler la salive dans la cavité buccale, et sécréter ainsi le liquide de l'estomac. C'est au moins ainsi que je m'explique leur utilité.

» Les bons vins de ce groupe peuvent être considérés comme un aliment tout préparé qui peut offrir une ressource précieuse pour les malades menacés d'inanition, dont les fonctions digestives sont affaiblies, parce que les organes ne sécrétent plus ces liquides, qui contiennent ces matières spéciales possédant la propriété admirable de favoriser la dissolution des aliments solides ; c'est dans ce sens qu'on a pu dire, avec une grande raison, que le bon vin était le lait des vieillards.

» Je vais maintenant aborder une question qui a de l'intérêt pour tous, et qui cependant est généralement bien mal appréciée aujourd'hui.

» Parmi les vins mixtes, quel est celui que le consommateur doit préférer ?

» Je place en première ligne le vin produit par le *pineau de Bourgogne*, récolté dans une année favorable, venu dans les terrains calcaires à une heureuse exposition. Aucun vin ne réunit mieux, cinq ans après sa récolte, toutes les qualités que j'ai énumérées.

» Malheureusement, les *pineaux* produisent peu, et si les consommateurs riches ne se décident pas, comme cela se pratiquait jadis, à mettre 100 fr. sur le bondon de chacune de ces feuillettes, de la contenance de cent quarante litres, les meilleures vignes seront envahies par le *gamay*, et on n'aura plus de vin de Bourgogne que de nom.

» Les vins de Bordeaux produits par les *carbenets*, crûs en sol calcaire, en bonne exposition, ont aussi un caractère propre bien remarquable, qui leur assigne un rang des plus distingués dans la classe des vins mixtes ; ils contiennent de l'alcool et des acides en juste proportion, du tannin, du fer, une matière aromatique particulière, une substance organique, que M. Fauré a nommée œnanthine. Ils conviennent, surtout, aux malades comme les glycosuriques, pour

lesquels une quantité élevée de vin est indispensable afin de les préserver de l'inanition : nul vin ne peut remplacer les vieux vins de Bordeaux produits par les *carbenets.* »

Telle est l'opinion de M. le docteur Bouchardat : 1° sur le rôle que jouent les boissons alcooliques dans la digestion et la nutrition ; 2° sur les modifications que l'usage immodéré des alcooliques et de certains vins fait éprouver à la sécrétion urinaire ; 3° sur l'influence fâcheuse que les boissons alcooliques ont sur le système nerveux, sur la circulation et sur le cerveau ; 4° sur les effets physiologiques des quatre classes de vins qu'il a désignées, et sur celui que le consommateur doit préférer ; enfin, sur la place qu'il assigne aux vins de Bordeaux, et qu'il range en seconde ligne *(après les vins de Bourgogne)*, dans la catégorie des vins mixtes ou parfaits.

Si j'ai rapporté aussi longuement les faits puisés dans le travail de M. le professeur Bouchardat, c'est que le nom de ce savant médecin fait autorité en hygiène, en chimie, en science œnologique, et que l'éloge qu'il fait des vins de Bordeaux ne paraîtra suspect à personne, et me garantira, en quelque sorte, du reproche qu'on pourrait m'adresser d'être par trop exclusif dans mes opinions sur les vins du Médoc, et de n'agir que dans un but d'intérêt de localité.

Les bienfaits de la paix ont tellement généralisé l'usage du vin, qu'on le considère avec raison, dans toutes les classes de la société, sinon comme indispensable aux besoins de l'homme, du moins comme très-utile dans l'état de santé et pendant la convalescence.

Tous les jours, les médecins sont consultés par leurs clients sur le régime qu'ils doivent suivre comme moyen prophylactique, ou vers la fin d'une maladie, pour arriver, sans accidents, au terme d'une convalescence qui est le but de tous leurs désirs. La classe des aliments solides où les malades doivent puiser leur nourriture, est alors indiquée avec le plus grand soin, mais il n'en est pas toujours de même de la qualité du vin dont ils doivent faire usage. D'après l'état physiologique ou pathologique des organes digestifs ou de l'organisme en général, le vin est prescrit pur ou étendu d'eau, ou même entièrement proscrit du régime; mais quand il est toléré, faut-il encore le choisir dans la classe de ceux qui peuvent convenir le mieux à l'état morbide et au tempérament des malades, car, on le sait, tous les vins et tous les climats ne conviennent pas également à toutes les organisations. Mais pour arriver à ce résultat si avantageux pour les malades, et même comme moyen prophylactique, il faut connaître la composition chi-

mique des vins en général, et les effets physiologiques qu'ils produisent chez l'homme. Or, ces choses-là ne s'apprennent pas dans les écoles de médecine, où, à tort sans doute, elles ne sont pas enseignées. Mais aujourd'hui que la Faculté de Paris a pour professeur d'hygiène un chimiste et œnologue des plus distingués, je suis convaincu que le savant professeur fera profiter ses élèves de ses infatigables recherches et de ses belles expériences sur les effets des boissons alcooliques chez l'homme, et sur la qualité du vin qu'on doit prescrire dans telle ou telle circonstance.

Pourquoi, d'ailleurs, n'en serait-il pas, en médecine, des vins comme des eaux minérales, dont les médecins étudient avec le plus grand soin la composition chimique et les effets thérapeutiques, pour pouvoir diriger sûrement les malades atteints d'affections qui réclament l'emploi de la médication thermale? Qu'on ne l'oublie pas : si l'eau a une action thérapeutique, et l'emploi qu'on en fait journellement le prouve d'une manière irréfragable, le vin en a une aussi très-puissante, mais dont les effets dépendent de sa qualité et de son application rationnelle.

Le vin du Médoc doit être préféré à tous les autres vins.

Je ne m'occuperai pas ici des vins qui se préparent avec des raisins en partie desséchés au soleil, ou par d'autres moyens artificiels, tels que le muscat, le malaga, le madère, les vins de Tokai, de Montefias-cone, de Lacryma-Christi, ceux de Malvoisie, de Lesbos, de Candie, de Chio, les vins de Naples et de Calabre, ceux du Piémont et du Montferrat, etc., parce qu'ils ne peuvent pas convenir pour en faire un usage habituel, étant tous plus ou moins trop fortement alcoolisés et sophistiqués. Que pourrai-je dire des vins de Lissa, de Marsala, de Collioure, de Constance, de Roussillon, de l'Hermitage, de Lunel, de Sauterne, de Champagne, etc.? Rien qui leur soit plus favorable au point de vue de l'hygiène, parce qu'ils contiennent, suivant les crûs, de 14 à 26 p. 100 d'alcool; qu'ils subissent tous, plus ou moins, pour leur préparation, des mélanges qui peuvent flatter le goût de quelques consommateurs, mais qui bien certainement finissent par être nuisibles à la santé de ceux qui en font un usage journalier.

Ceux qui passent leur vie dans la douce oisiveté de l'opulence, ceux qui s'occupent des lettres et des sciences, ou à des travaux sédentaires, ceux qui ont

reçu de la nature une organisation nerveuse et impressionnable, ceux, enfin, qui habitent les grandes villes où les maladies épidémiques sévissent ordinairement de préférence, doivent, comme but d'hygiène et comme moyen prophylactique, s'abstenir de faire usage de ces vins, dits généreux, et surtout des vins blancs, quelle que soit leur qualité.

Un de nos professeurs, chirurgien des plus éminents de la Faculté de Paris en 1828, eut la fantaisie de cesser tout-à-coup de boire du vin rouge, et de le remplacer par l'usage du vin blanc, pris avec la plus grande modération. Au bout de quelques jours de ce régime, il s'aperçut que sa main tremblait pendant les opérations, ce qui n'avait pas lieu avant, et fut obligé de renoncer de suite au vin blanc, et d'aller passer chaque jour une heure au tir pour se refaire la main. C'est ce professeur lui-même qui, à la fin d'une leçon de clinique, nous fit connaître l'effet que le vin blanc avait produit sur lui, en nous engageant à ne jamais en faire usage.

Quel est celui, d'ailleurs, qui n'a pas éprouvé l'action du vin blanc sur le système nerveux et sur l'appareil urinaire? Je ne veux pas dire qu'on ne puisse pas boire quelques petits verres de ces vins liquoreux si séduisants, dans les grands repas, où le goût et la mode en ont consacré l'usage, sans altérer sa santé;

mais je suis convaincu qu'ils ne conviennent, pour l'usage habituel, qu'aux hommes des contrées où on les récolte, parce qu'ils y sont accoutumés dès leur enfance, ou à ceux qui sont voués, par leur position, à de rudes travaux corporels.

Quelle n'a pas été la sollicitude des conseils d'hygiène, partout où le choléra s'est montré, pour en prévenir le développement ou l'extension? Parmi les moyens qu'ils ont indiqué aux populations pour se préserver du fléau indien, le régime a toujours occupé la première place, et la nature des boissons a souvent été reconnue comme une des causes prédisposantes ou déterminantes de cette affreuse maladie, qui, depuis vingt-quatre ans, se joue, avec une cruauté désespérante, de la sagacité des plus habiles observateurs qui se sont attachés à vouloir en découvrir la véritable cause et le traitement.

Il y a eu quatre épidémies de choléra en France : celle de 1832, de 1849, de 1854 et de 1855; il ne s'est jamais montré en Médoc. Si mes confrères et moi avons observé trois ou quatre cas de cette maladie, c'est sur des malades qui arrivaient de Bordeaux, où l'épidémie régnait alors. Je ne dis pas que l'immunité dont a joui le Médoc dans cette circonstance doit être exclusivement attribuée à son vin, à cause du fer et du tannin qu'il contient, et qui agissent comme

toniques et astringents; je constate simplement un fait, mais un fait doit toujours être pris en considération, quelle que soit son infime valeur.

Si je conseille l'usage des vins de Médoc, de préférence à tous les autres vins, aux consommateurs que leur position de fortune met à même de pouvoir l'employer comme boisson ordinaire, c'est parce qu'ils diffèrent essentiellement des autres vins, même de ceux récoltés dans le département de la Gironde, tant sous le rapport de leur qualité supérieure, que sous celui de leur composition chimique et de leur influence hygiénique et thérapeutique.

Je dis à dessein du vin *du Médoc*, parce qu'on confond depuis trop longtemps sous la même appellation, *vins de Bordeaux*, tous ceux qui se récoltent dans le département de la Gironde, y compris ceux du Médoc, qui en diffèrent sous tant de rapports. En effet, qu'ont de commun les vins *du Médoc* avec tous les vins rouges qui se récoltent dans la Gironde, excepté ceux de Haut-Brion et de Saint-Émilion, qui peuvent leur être assimilés sous quelques rapports, mais qui en diffèrent cependant beaucoup? Rien qui puisse les faire accepter comme succédanés de ces vins du Médoc, si appréciés par les étrangers et si peu connus en France. On peut user des vins du Médoc sans crainte même qu'un léger abus vous jette dans cet

abrutissant état d'ébriété où vous plonge le plus petit excès des autres vins ; il égaye l'esprit sans troubler la raison, et, comme dit Horace : « Jamais le buveur n'a plus d'esprit, jamais il n'a plus de bravoure ; et, s'il est amant, jamais il n'a plus de tendresse que dans cet heureux état de demi-ivresse. »

La nature ayant varié les produits selon la qualité du sol et la différence des climats, le Médoc, sous le rapport géologique et climatérique, se trouve dans des conditions favorables toutes particulières pour produire des vins d'une qualité si supérieure, qu'il serait impossible d'en obtenir de semblable dans les autres contrées vinicoles les plus favorisées, même en y cultivant les mêmes cépages et en employant les mêmes procédés de vinification.

Analyse chimique et comparée des vins du département de la Gironde.

Loin de partager l'opinion rétrograde de M. le comte Odart, formulée dans son *Manuel du Vigneron*, où il dit « qu'il déclinera toujours la compétence des savants pour ne reconnaître que celle des hommes d'expérience, » je continuerai, dans cet essai, à m'éclairer des opinions et des belles découvertes de

nos savants chimistes, pour laisser de côté l'*expérience* douteuse des vignerons de M. le comte Odart, expérience qui, le plus souvent, n'est qu'une aveugle routine, comme j'ai été à même de m'en convaincre bien des fois. A ceux qui ont sans cesse le mot d'*expérience* dans la bouche, pour faire supposer qu'elle tient lieu de savoir, je leur répondrai avec le chancelier d'Aguesseau, que « la science donne en peu de jours l'expérience de plusieurs siècles. » D'ailleurs, pour ceux qu'un amour du passé n'aveugle pas, pour ceux qui ne se sont pas contentés de piaffer à côté de la science ou de se reposer sur les béquilles vermoulues du *statu quo* scientifique, une chimie savante a remplacé les anciennes fables, et l'oxygène, qui compose et décompose sans cesse, est devenu la nouvelle âme du monde. L'aurore ne verse plus des pleurs; Iris ne développe plus sa ceinture; les Titans ne vomissent plus des feux dans les gorges de l'Etna; Jupiter ne lance plus ses carreaux du haut de l'Olympe; c'est l'oxygène réuni à l'hydrogène qui rafraîchit, le matin, nos champs; c'est la lumière qui se décompose en passant par un milieu qui la réfracte et qui colore l'horizon d'un arc brillant; c'est la rencontre du gaz muriatique suroxygéné avec le gaz hydrogène, qui produit des éruptions volcaniques; et c'est, enfin, le fluide électrique enflammé qui pro-

duit des détonnations. Dans ce système, rien n'est merveilleux, tout est simple et vrai, et puisque cette sorte de chimie et de physique mythologique a fait place à une véritable science, je vais encore y recourir.

M. Fauré, notre savant chimiste de Bordeaux, a fait, avec la science, le zèle et la persévérance qu'il met dans tout ce qu'il entreprend, l'analyse chimique et comparée des vins du département de la Gironde ; et c'est dans la diversité des principes qui constituent ces vins que je trouverai encore la preuve de la supériorité de ceux du Médoc. Toutefois, je me bornerai à extraire du travail de M. Fauré tout ce qui me paraîtra se rapporter à la question que je traite, tout en regrettant de ne pouvoir citer ici en entier son intéressant travail, qui n'a été écrit que pour quelques heureux privilégiés, et dans lequel les propriétaires vinicoles trouveraient tant à apprendre (1).

Voici comment M. Fauré s'exprime au sujet des vins rouges du département de la Gironde, dans le mémoire qu'il a fait sur l'analyse de ces vins :

« En général, les vins rouges de notre département sont doués d'une belle couleur, et contiennent une

(1) Le travail de M. Fauré a paru dans les Actes de l'Académie de Bordeaux, et se trouve reproduit dans l'ouvrage de M. Franck, sur les Vins de la Gironde (Bordeaux, 3e édition, 1 vol. in-8°, 6 fr.; P. Chaumas, libraire-éditeur).

quantité d'alcool et de tannin suffisante pour qu'ils puissent se conserver longtemps, et supporter sans altération les traversées maritimes les plus longues et les changements de température les plus brusques. Cette qualité, si appréciée des consommateurs d'outre-mer, suffirait pour donner aux vins de la Gironde la primauté sur les autres vins rouges de France, lors même que la sève agréable et la suavité du parfum de quelques-uns d'entre eux ne les auraient pas fait classer au premier rang.

» Cependant, il est quelques localités, dans le troisième et le quatrième arrondissement du département, où les vins seraient trop faibles en alcool et en tannin pour se conserver longtemps, si l'on ne les renforçait en spiritueux ; mais, à part ces légères exceptions, tous les autres points du département fournissent des vins chauds, toniques, pourvus, pour la plupart, d'une sève qui n'est pas sans agrément. C'est dans le Médoc, petit prolongement de terre situé au confin du département, entre la mer et la Gironde, que se récoltent nos meilleurs vins, ceux qui ont fait la réputation vinicole de notre ville, et qui ont répandu son nom en Europe et dans le monde entier. Ces vins diffèrent de la généralité de nos vins rouges par la légèreté de leur couleur, la délicatesse de leur sève et la suavité de leur parfum. L'onctuosité parti-

culière qu'ils possèdent leur donne une saveur moelleuse, veloutée, qu'aucun autre vin ne peut acquérir.

» La quantité d'alcool contenu dans les vins rouges du département de la Gironde est assez variable : les vins qui en renferment le plus ne dépassent pas 11 pour 100. Ceux qui en contiennent le moins ne vont que de 7 50 à 8 ; mais la moyenne pour les bons vins ordinaires est de 9 à 10 p. 100 ; les vins fins supérieurs en contiennent de 8 50 à 9 25.

» La qualité la plus recherchée dans le vin, après le bouquet, c'est l'onctuosité, le moelleux, le velouté, qu'on retrouve dans les grands vins, et qui distinguent d'une manière si agréable les vins *du Haut-Médoc*. Personne ne s'était occupé de rechercher à quelle cause ou à quel principe il fallait l'attribuer, et cependant on avait reconnu depuis longtemps que certains vins, très-chargés en sève et en arôme, étaient secs, durs et sans agrément. En isolant les divers principes contenus dans le vin, je me suis aperçu que les vins fins, délicats, renommés par leur saveur et leur qualité, contenaient une substance glutineuse, filante, élastique, qui ne se retrouvait qu'en très-petite quantité dans les vins ordinaires, et pas du tout dans les vins inférieurs. Il ne me suffisait pas d'avoir isolé ce principe ; il fallait encore m'assurer si c'était bien à lui que les vins *du Haut-Médoc* doivent l'onc-

tuosité qui les distingue. A cet effet, après avoir introduit dans divers échantillons de vins de graves de bonne qualité, ayant une sève et un bouquet agréables, une dose de cette nouvelle substance (l'œnanthine), extraite des grands vins du Médoc, équivalente à celle que contiennent les vins des crûs supérieurs, le mélange exactement opéré, j'ai laissé ces échantillons plusieurs jours en repos, puis j'ai procédé à leur dégustation, comparativement avec les mêmes vins à l'état naturel. La différence était frappante : les vins auxquels la nouvelle matière avait été ajoutée avaient acquis un moelleux qui leur donnait une supériorité bien tranchée sur ceux qui n'en contenaient pas.

» Convaincu des propriétés de cette nouvelle matière, je cherchai à lui donner un nom facile à retenir, agréable à l'oreille, et qui rappelât son origine. Ne trouvant dans l'étymologie grecque, ni dans l'étymologie latine, aucun nom qui remplît exactement ces conditions, je me suis décidé à la nommer *œnanthine* (fleur de vin), bien que je reconnaisse que ce nom n'indique pas rigoureusement les propriétés de la substance que je veux désigner, puisqu'elle est sans arôme ; mais comme ce mot est facile à prononcer, et que, d'ailleurs, la substance qu'il désigne communique aux vins un velouté agréable, qui contribue beaucoup à faire ressortir leur parfum, je

n'hésite pas à lui donner ce nom, quoiqu'il soit emprunté à l'huile éthérée que MM. Liebig et Pelouze ont retirée de la lie du vin, et qu'ils ont nommée *éther œnanthique*.

» Tous les vins ne contiennent pas d'œnanthine, et cependant chacun d'eux renferme les éléments dont elle se compose. A quoi cela tient-il? Est-ce au terrain, à l'exposition, ou à la nature du cépage qu'il faut attribuer sa formation dans les vins supérieurs, et son absence dans les vins inférieurs? Je l'ignore encore ; mais un fait positif, c'est que je ne l'ai trouvée en quantité appréciable que dans les vins de bonne qualité.

» Les personnes qui ne connaissent pas le travail de MM. Liebig et Pelouze sur l'éther œnanthique, pensent que ces savants chimistes ont retiré et analysé l'arôme ou bouquet des vins ; il n'en est pas ainsi : l'arôme particulier à chaque vin est encore un principe inconnu, dont on n'a pu saisir ni étudier les caractères. L'éther œnanthique que MM. Liebig et Pelouze ont découvert, est une huile volatile qu'on obtient par la distillation de la lie de vin, et qui paraît être le principe qui communique à ce liquide, non ce bouquet spécial propre à chaque crû, *mais cette odeur vineuse caractéristique, commune à tous les vins à un degré plus ou moins marqué*. Cet éther

n'a donc aucune analogie, aucune connexité, avec le parfum qui donne à nos vins du Médoc cette suavité exquise qu'aucun autre vin ne peut égaler.

» Les vins rouges contiennent des acides libres, des sels végétaux et des sels minéraux ; les acides libres sont : les acides tartrique, mallique, acétique et œnanthique.

» Les sels végétaux renfermés dans les vins rouges de notre département sont au nombre de quatre : le bitartrate de potasse, le tartrate de chaux, le tartrate d'alumine, et le tartrate de fer.

» La présence d'un sel de fer dans les vins rouges de la Gironde est un fait d'autant plus remarquable qu'on ne supposait pas qu'ils en continssent, et que l'analyse qui a été faite des vins de plusieurs autres départements, n'indique pas qu'on y ait trouvé ce métal. C'est sans doute à ce sel ferrugineux qu'est due la réputation que les vins de Bordeaux ont anciennement acquise en médecine, comme étant les plus propres à fortifier les enfants, ranimer les convalescents et soutenir les vieillards. On n'admettait pas généralement que cette propriété bienfaisante fût exclusive aux vins de la Gironde : on ne l'attribuait qu'à la quantité de tannin qu'ils contiennent, et on pouvait supposer que d'autres vins étaient aussi *tannifiés* qu'eux. Actuellement, que l'analyse vient de

révéler à la thérapeutique la cause de cette supériorité, on ne pourra plus la leur contester, et leur usage médical doit prendre une grande extension.

» Les sels minéraux que contiennent les vins rouges de la Gironde sont : le sulfate de potasse, le chlorure de sodium ou de potassium, et le phosphate d'alumine. Ils y sont généralement en faible quantité, et leur action directe sur la saveur du vin est à peu près nulle. »

» CONCLUSIONS.

» Les expériences et les faits qui précèdent, m'autorisent à poser en principe :

» 1° Que le maximum d'alcool contenu dans nos vins rouges est de 11 pour 100 ; celui contenu dans les vins blancs est de 15 pour 100.

» 2° Que tous les vins rouges du département contiennent une quantité de tannin qui, mesurée d'après le procédé que j'ai décrit, peut être évaluée, pour les plus chargés, à 17 ou 18 centièmes, et pour les plus faibles, à 6 ou 7 centièmes ; tandis que dans les vins blancs, où ce principe se trouve le plus, la quantité doit être exprimée par 1 ou 2 centièmes seulement.

» 3° Que les vins rouges contiennent la matière colorante dans des proportions qui, d'après mon système d'expérimentation, sont exprimées, pour les plus co-

lorés, par 34 à 35 centièmes, et, pour les plus légers, par 11 ou 12 centièmes.

» 4° Qu'il existe dans les vins de la Gironde un principe particulier que personne n'avait encore indiqué, et que j'ai nommé *œnanthine*. Ce principe n'est appréciable que dans les vins de nos premiers crûs; c'est lui qui leur donne l'onctuosité et le velouté : on le reconnaît dans les vins ordinaires; mais les vins inférieurs n'en contiennent pas en quantité appréciable.

» 5° L'arôme, ou bouquet, n'a pu être isolé que de quelques vins rouges des premiers crûs; ce parfum paraît être produit par une *huile essentielle* particulière, qui ne se forme que sous certaines influences, et dont les éléments variables résident dans les pellicules du raisin.

» 6° Que tous les sels contenus dans les vins de la Gironde, se trouvent aussi dans les autres vins de France, à l'exception du *tartrate de fer;* je l'ai indiqué le premier dans les vins de notre département, alors qu'il n'a encore été indiqué par personne. La présence d'un sel ferrugineux dans les vins de Bordeaux, est un fait du plus haut intérêt, tant sous le rapport scientifique que sous le point de vue hygiénique et médical.

» Quant aux conclusions qui se rapportent à la

falsification des vins, elles découlent naturellement de l'ensemble de mon travail.

» Ainsi, les vins surchargés frauduleusement d'alcool ; les vins rouges mélangés de vins blancs ; les vins rouges et les blancs, coupés avec de l'eau ; les vins rouges artificiellement colorés ; enfin les vins rouges à arôme factice, pourront être dévoilés à l'aide des diverses manipulations que j'ai indiquées, et sur lesquelles je ne reviendrai pas, pour des motifs qu'on appréciera aisément. Si l'on veut pouvoir surprendre la fraude, il ne faut pas trop lui indiquer ses points vulnérables. »

Du vin employé comme agent thérapeutique, et de ses heureux effets.

Comme l'hygiène qui prévient les maladies est toujours préférable à la thérapeutique, qui ne les guérit pas toujours, je conseille aux consommateurs qui se trouvent dans des conditions physiologiques particulières et qui ne peuvent être appréciées que par leurs médecins, de ne faire usage exclusivement que des vieux vins de Médoc. Ils trouveront dans cette agréable boisson, si elle leur est permise, un principe tonique et légèrement astringent, qui les dispensera

bien souvent de recourir aux préparations pharmaceutiques pour arriver au même résultat ; d'ailleurs, les médicaments inspirent toujours à ceux qui les prennent, un sentiment de dégoût qui les force à les abandonner quelquefois, tandis qu'il n'en est jamais de même de l'usage d'un bon vin, qu'on prend toujours avec plaisir.

Les *vins naturels du Médoc,* et ce n'est que chez les propriétaires ou chez un trop petit nombre d'honorables négociants qu'on peut s'en procurer, peuvent être prescrits par les médecins, à titre d'auxiliaire, pour soutenir l'action d'un bon régime analeptique ordonné dans une foule d'affections qui réclament l'emploi des toniques ; on doit l'employer également dans le cas où il s'agit de relever le ton et l'énergie des organes gastriques, d'activer l'appétit et de faciliter la digestion. On doit l'employer pour combattre la diarrhée, le dévoiement, la pneumatose dépendant de la faiblesse du canal intestinal, pour rendre l'hématose plus parfaite, pour faciliter l'assimilation et rendre aux tissus l'énergie qu'ils ont perdue. Dans les affections strumeuses, scorbutiques, chlorotiques, dans l'anémie, la faiblesse musculaire dépendant d'une croissance trop rapide, le vin de Médoc a sa place marquée, et nul autre vin ne peut lui être substitué d'une manière avantageuse.

J'ai souvent vu dans les affections du tube digestif, dans les gastralgies ou gastro-entéralgies par atonie, le vieux vin du Médoc être seul toléré en fait de boissons et produire les plus heureux effets.

M. le professeur Bouchardat s'exprime ainsi dans son Annuaire de 1851 :

« Voici un Anglais qui rend un hommage précieux à notre admirable vin de Bordeaux : M. Bryson a vu sur les rives de la Plata l'armée anglaise ravagée par le scorbut, tandis que l'armée française qui coopérait avec elle au blocus de Buénos-Ayres, n'avait presque pas de scorbutiques, et les deux armées étaient dans les mêmes conditions hygiéniques; mais l'armée anglaise recevait chaque jour une petite ration de rhum, tandis que l'armée française recevait une ration de vin rouge astringent; d'où M. Bryson a conclu que les alcooliques n'ont pas de propriétés prophylactiques contre le scorbut, et qu'ils nuisent à la santé des hommes qui ne reçoivent pas d'aliments végétaux, tandis que le vin rouge préserve contre l'influence scorbutique. »

A l'exemple d'Hoffmann et de M. le docteur Cazin, M. Aran, médecin de l'hôpital Saint-Antoine et professeur agrégé à la Faculté de médecine de Paris, emploie fréquemment le vin par la partie inférieure du tube intestinal; et depuis la publication de ses

observations, plusieurs médecins ont suivi ses conseils et ont fait connaître à leur tour les résultats qu'ils ont obtenus et qui prouvent les effets avantageux de l'emploi du vin en médecine. Voici à ce sujet ce que dit M. Aran :

« Le mode d'administration des médicaments a souvent, en thérapeutique, une beaucoup plus grande importance qu'on ne paraît le croire généralement. Il ne suffit pas qu'une indication soit précise et bien établie, il ne suffit pas de connaître l'agent thérapeutique qui doit remplir cette indication. Le succès de la médication la plus rationnelle peut se trouver compromis par la disposition naturelle ou acquise, congéniale ou pathologique, de l'organe auquel on veut confier l'absorption du médicament. Pour n'en citer qu'un exemple, qui ne sait combien il est commun de rencontrer des estomacs qui ne peuvent supporter les toniques et le vin en particulier? Combien de sujets chlorotiques, de dyspeptiques, de phthisiques chez lesquels une goutte de vin occasionne une sensation de brûlure intolérable et une agitation pénible qui les fait renoncer entièrement à ce précieux tonique! Il y a donc lieu de s'étonner que les médecins n'aient pas eu plus souvent recours à la voie rectale pour l'introduction des toniques dans l'économie. »

M. Aran cite ensuite une foule de faits qui prouvent

l'heureuse action du vin dans certains états morbides.

Comme le vin employé par cette méthode doit être gardé et absorbé par l'économie pour produire l'effet qu'on en attend, il est de la plus grande importance qu'il soit non seulement de la plus grande pureté, mais encore qu'il ne contienne pas dans sa composition intime des sels qui pourraient le rendre laxatif, ou une trop grande quantité d'alcool qui déterminerait un peu d'ébriété.

Tous les vins rouges de la Gironde, et ceux récoltés en Bourgogne, remplissent toutes les conditions voulues pour ce mode d'administration du vin.

Si aux faits cités plus haut, je n'en ajoute pas d'autres en faveur de l'usage du vin du Médoc comme agent médicamenteux, c'est qu'ils me sont personnels, qu'ils relèvent de ma pratique médicale, et qu'en les mentionnant je craindrais d'être accusé de trop d'enthousiasme ou de trop de partialité pour les vins du Médoc.

En conseillant d'une manière toute particulière l'usage du vin du Médoc au point de vue hygiénique et médical, on pourrait croire que je veux faire de la vinothérapie comme on fait, depuis longtemps, de l'hydrothérapie. Telle n'est pas mon intention, et je n'ai eu pour but, en écrivant ces quelques lignes, que de faire ressortir les qualités méconnues de ce vin,

et de faciliter mes honorables confrères et les consommateurs en général dans la recherche de celui qu'ils doivent choisir de préférence.

Mais ma prédilection pour les vins de Médoc et l'apologie que j'en fais pourraient bien, d'un autre côté, me faire soupçonner d'être directement intéressé à m'occuper de la question que je traite et me faire assimiler, par la critique, à ce personnage d'un certain vaudeville qui dit, à tous propos, « prenez mon ours », ou bien encore me faire dire, comme Molière à son joaillier : « Vous êtes orfèvre, monsieur Josse ! » Pour répondre d'avance à cette supposition gratuite, je dois déclarer que je ne suis ni propriétaire en Médoc ni négociant en vins, et que, par ce fait, je conserve toute mon indépendance et toute ma liberté d'appréciation pour parler des vins du Médoc, que j'ai appris à connaître depuis une résidence de vingt-quatre années dans cette partie de mon département.

M. Bouchardat, déjà cité, après avoir placé comme on l'a vu les vins de Bourgogne en première ligne, « donne le conseil aux amateurs riches et instruits de se préoccuper davantage du plan, de l'exposition et de l'année, que du pays de production. »

Voilà donc le vin de Bourgogne placé sur le premier degré de l'échelle œnologique. Sans contester ses

droits à occuper une des premières places dans la catégorie des vins parfaits, je ne peux m'empêcher de protester contre ses prétentions de vouloir occuper la première, parce qu'elle appartient de droit à ceux du Médoc, et voici pourquoi : Les cépages cultivés en Médoc, dans les grands crûs, sont le *carmenet* ou *carbenet*, la *carmenère*, le *malbeck*, le *verdot* et le *merlot*, c'est-à-dire les cépages reconnus pour produire les vins les plus parfaits sous tous les rapports.

Les propriétaires du Médoc, jaloux de conserver la supériorité et la réputation acquises à leurs produits, ont toujours fait, même à leur détriment, le sacrifice de l'abondance à la qualité, ce que ne font pas toujours les producteurs des autres contrées vinicoles de la France.

Si, de là, je passe à l'examen des soins minutieux et très-dispendieux que les propriétaires du Médoc prennent dans la fabrication des vins pour arriver à fournir aux consommateurs des produits irréprochables sous tous les rapports, je trouve que nulle part, dans toutes les autres contrées vinicoles de la France, on ne pousse aussi loin qu'en Médoc le luxe de précaution; on va en juger : Dans les grands crûs, quelques jours avant les vendanges, les cuves et les barriques sont lavées à l'eau d'abord et ensuite avec de l'alcool ou de l'eau-de-vie; s'il pleut pendant qu'on

cueille les raisins, les vaisseaux vinaires qui servent à les transporter de la vigne au pressoir sont couverts avec des espèces de parapluies faits avec une toile imperméable, pour empêcher l'eau de tomber dans la vendange et pour avoir par conséquent du vin parfaitement pur. Les raisins sont choisis à la vigne ; ceux qui n'ont pas atteint une maturité suffisante ne sont pas ramassés, et, au pressoir, un nouveau triage est encore fait au moment où on *dérâpe,* c'est-à-dire où on sépare les grains de raisin de leur pédoncule ligneux, qu'on nomme *râpe* ou *râfle*. Les frais de culture et de vinification dépassent, depuis cinq ans, en Médoc, les revenus, et pendant que les producteurs de céréales s'enrichissent, les propriétaires de vignes se ruinent. Comment en serait-il autrement depuis quatre ans que *l'oïdium-tuckeri* ravage les vignes? C'est un fléau pire que celui des inondations, qui n'est que passager. D'ailleurs, les propriétaires vinicoles sont réduits à envier le sort des inondés, qui ont au moins trouvé une compensation au malheur qui les a frappés dans les souscriptions qui ont été faites en leur faveur, tandis qu'on ne fait rien pour eux. Cependant, d'après la statistique officielle de 1849, il y a plus de deux millions d'hectares de vignes en France qui produisent, année commune, à peu près quarante-cinq millions d'hectolitres, soit en

moyenne, par hectare, vingt hectolitres et un quart, représentant une valeur de plus de cinq cents millions, pour l'agriculteur seulement; depuis l'apparition de la maladie de la vigne, cette quantité se trouve réduite des trois quarts.

En déduisant de la production annuelle :

1° Les pertes de liquide provenant de l'évaporation, de l'*ouillage*, du *soutirage* et d'autres accidents;

2° Les quantités converties en alcool et en vinaigre;

3° Les quantités exportées à l'étranger;

Le tout évalué à 9,000,000 d'hectolitres, on arrive à conclure que la consommation annuelle du vin, en France, est à peu près d'un hectolitre par habitant; mais, comme la majeure partie de la population agricole et des grandes villes ne boit jamais de vin, ce qui, au point de vue de l'hygiène, lui est très-préjudiciable, cette répartition n'est donc pas équitablement établie. Depuis quatre ans, on peut dire, sans exagération, que la moitié de la population en France ne boit que de l'eau ou de mauvaises boissons.

Après les céréales et la viande, celui de tous les produits de l'agriculture et de l'industrie que les gouvernements devraient le plus favoriser, c'est celui de la vigne : et c'est au contraire celui qui l'est le moins, puisque le vin paie *quinze fois l'impôt:* quatorze fois au profit de l'État et une fois au profit des villes, sous

le titre de *droit d'octroi*. Le vin semble, d'après cela, être considéré comme une boisson toxique dont on s'attache par des lois fiscales à restreindre ou même à supprimer l'usage. Cependant le vin est utile et même nécessaire au développement physique et moral de l'homme, et je suis convaincu qu'une statistique bien faite par les conseils de révision, établirait la preuve que, parmi les populations qui ne boivent pas de vin, il y a infiniment plus de cas de réforme pour défaut de taille, rachitisme, scrofules, mauvaise dentition, etc., que parmi celles qui font usage de cette bienfaisante boisson, prise à l'état naturel.

Si l'on examine la population de Paris et des grandes villes en général, on n'y reconnaît plus ces fiers enfants des Gaules qui, tremblants devant leurs Druides, faisaient trembler les armées ; on n'y voit plus que des populations hâves, jaunies, tannées, qui rendent par tous les pores les poisons qu'elles recèlent, et que leur distribue chaque jour cette bohême commerciale qu'on voit très-souvent figurer sur les bancs de la police correctionnelle, sous l'inculpation de délit de fraude sur les vins.

M. W. Franck, dans son *Traité sur les Vins* (1), où, pour le dire en passant, je regrette d'avoir

(1) Un volume in-8°, 3e édition; prix : 6 fr. (P. Chaumas, éditeur).

trouvé des erreurs, se trompe une fois de plus quand il dit que les vins du Médoc ont toutefois leurs défauts, dont le plus grand, sans doute, est d'être de peu de durée ; ils tendent, dit cet auteur, à leur décomposition, après la sixième et septième année : cependant, ajoute-t-il, cette règle souffre beaucoup d'exceptions, puisque certains crûs se conservent au delà de douze ans.

Je n'accepte pas pour les vins du Médoc la générosité de M. W. Franck, qui ne leur accorde qu'une douzaine d'années de viabilité, et je me permettrai de demander à cet auteur, quel est le vin qu'il a dégusté et de quel crû il provenait, pour qu'il ait pu émettre une opinion si contraire à la vérité sur les vins du Médoc en général.

Tout ce que je peux affirmer, c'est qu'il y a, dans les caveaux d'un des premiers crûs du Médoc, des vins en bouteilles, provenant des bonnes récoltes de 1797, 1798, 1799, 1800, 1801, 1802, 1803, 1804, 1805, 1808, 1810, 1811, 1814, 1815, 1819, 1820, 1822, 1823, 1825, 1826, 1827, 1828, 1830, 1831, 1832 et 1834, dont la plupart sont encore pleins de vigueur et d'agrément, et qui n'ont rien perdu de leurs bonnes qualités. Ce dont je suis presque certain encore, c'est que si M. W. Franck voulait soutenir sa thèse sur la durée des vins du Médoc,

avec deux ou trois flacons de ces vieillards, il aurait infailliblement *le dessous.*

Si les vins du Médoc atteignent le maximum de leur *durée* dans l'espace de huit à dix ans, et quelquefois moins, c'est qu'ils ont été récoltés dans des conditions météorologiques tout-à-fait défavorables, c'est qu'il sont, comme on le dit vulgairement, le produit d'une mauvaise année. Du reste, les produits du Médoc subissent la loi commune, et je voudrais bien connaître quelle est, par exemple, la contrée vinicole de la France qui a fait de bon vin en 1845.

M. le professeur Bouchardat, en engageant les consommateurs riches et instruits de se préoccuper plutôt de la qualité des cépages, de l'exposition et de l'année que du pays de production, induit nécessairement et involontairement en erreur tous ceux à qui il donne un pareil conseil. Car, pourquoi le beurre qui est fait dans les fermes de la Bretagne, est-il inférieur à celui de la ferme de la Prévalais, qui ne subit aucune préparation particulière ? Pourquoi les truffes du Périgord sont-elles si supérieures à celles de l'Agenais, bien que recueillies dans les mêmes conditions d'exposition? Pourquoi l'eau-de-vie fabriquée dans plusieurs contrées de la France, avec des vins blancs provenant des mêmes cépages que ceux cultivés dans la Charente, n'est-elle pas aussi

bonne que celle qui est faite dans cette dernière localité, et qu'on désigne sous le nom de *fine Champagne?* Pourquoi, enfin, ne fait-on pas en Médoc du Clos-Vougeot et du Chambertin avec des cépages de la Bourgogne, et en Bourgogne des vins de Médoc avec les cépages qu'on cultive en Médoc ? C'est parce que la qualité des produits dépend plutôt de la nature des terrains et des conditions climatériques particulières, que de la variété des cépages, quant à la vigne ; et que ce serait une erreur de croire qu'on peut avoir en France, où quelques amateurs les cultivent, des ananas et des bananes d'un goût et d'un parfum aussi agréables qu'aux Antilles.

Je sais parfaitement bien que du choix des cépages dépend en partie la qualité des vins; mais je ne peux admettre que ce soit là l'unique cause, parce que je suis convaincu du contraire, et que d'ailleurs les faits me donnent pleinement raison.

Pour terminer ce que j'ai à dire pour prouver la supériorité des vins du Médoc sur leurs rivaux de la Bourgogne, j'ajouterai que les médecins ont toujours prescrit à leurs malades le vin de *Bordeaux* de préférence à tous les autres vins; qu'Ausone, qui vivait au IVe siècle de l'ère chrétienne, vante beaucoup les vins de *Bourdeaux;* qu'au XIIe siècle, la ville de Bordeaux faisait déjà un commerce actif avec l'Angle-

terre et qu'elle en était redevable à ses vins; qu'au XIVe siècle, l'Angleterre ne consommait presque que des vins de la Gironde; qu'en 1535, notre confrère Rabelais mentionne d'une manière toute particulière le vin de graves et celui du Clémentin, vignobles situés dans le canton de Pessac, près Bordeaux; que les vins de la Gironde sont expédiés dans presque toutes les parties du monde, principalement en Belgique, en Hollande, en Angleterre, en Suède, en Norwége, en Russie, en Prusse, dans les villes Anséatiques, en Sardaigne, aux États-Unis d'Amérique, à Cuba et Porto-Rico, dans les îles de l'Archipel, au Brésil, au Mexique, dans les Indes anglaises et en Californie; que les *Turcs* eux-mêmes ne tarderont pas sans doute à nous en demander, s'ils ont goûté celui qui a été expédié de Bordeaux et qui était destiné, par les donataires, aux soldats de l'armée de Crimée; que le Médoc figure, dans les dernières statistiques, parmi les contrées de la France où se trouve le plus de cas de longévité; enfin, que si le vin de Bourgogne était supérieur à celui du Médoc, les négociants et les consommateurs l'achèteraient de préférence, puisqu'on peut l'avoir en première qualité, d'après M. Bourchardat, au prix de 650 fr. les six feuillettes et demie, qui équivalent, en contenance, à notre tonneau bordelais, lequel est de 912 litres et qui a été vendu par un des premiers crûs

(Château-Lafite), en 1815, 3,000 fr.; en 1818, 3,350; en 1819, 3,000 fr.; en 1822, 2,600 fr.; en 1825, 3,500 fr.; en 1827, 1,500 fr.; en 1831, 2,400 fr.; en 1834, 3,500 à 5,000 fr.; en 1841, 5,500 fr.; en 1844, 3,500 à 5,000; en 1846 et 1848, 4,000 fr.; en 1851, 3,000 fr.; en 1854, 5,000 fr.; et 1856 vient d'être vendu 5,700 fr. Y a-t-il en Bourgogne des premiers crûs qui aient atteint ces prix dans les mêmes années?

Tous les autres crûs classés du Médoc vendent d'après des proportions qui ont été établies par le commerce, et beaucoup de ceux qui ne le sont pas, vendent bien souvent plus de 650 fr. *le tonneau*. Donc les vins du Médoc sont appréciés à une plus grande valeur que ceux de la Bourgogne et doivent leur être préférés, non parce qu'ils se vendent plus cher, mais parce qu'ils sont meilleurs.

Voici d'ailleurs un tableau des prix proportionnels des vins, établis par la Chambre syndicale des courtiers près la Bourse de Bordeaux. C'est tout simplement dans le but de faciliter les transactions commerciales qu'il a été fait, car au propriétaire seul appartient le droit de fixer le prix de son vin.

VINS ROUGES.

Premiers crûs.........	»	à	3,000	fr. le tonn.(1)
Deuxièmes crûs........	2,580	à	2,700	—
Troisièmes crûs........	2,100	à	2,400	—
Quatrièmes crûs........	1,800	à	2,100	—
Cinquièmes crûs........	1,400	à	1,600	—
Fins Bourgeois-Médoc...	800	à	1,200	—
Bourgeois ordinaire.....	600	à	800	—
Médoc ordinaire.......	400	à	600	—
Graves.............	200	à	400	—
Saint-Émilion.........	400	à	800	—
Vins ordin. des côtes, palus	300	à	400	—

VINS BLANCS.

Château d'Yquem......	»	à	1,500	fr. le tonneau.
Premiers crûs........	800	à	1,200	—
Deuxièmes crûs.......	600	à	800	—
Vins de Barsac, Preignac, Bommes et Sauternes..	400	à	600	—
Ordinaires et petites-graves	250	à	400	—

Il ressort de ces prix, qui ne sont, à vrai dire, que des moyennes calculées avant les années 1852–1854, une vente annuelle et possible d'environ 75 millions en vins de Bordeaux.

(1) Le tonneau est composé de 4 barriques, ou 912 litres.

Prix d'achat et mutations de certains domaines vinicoles du Médoc.

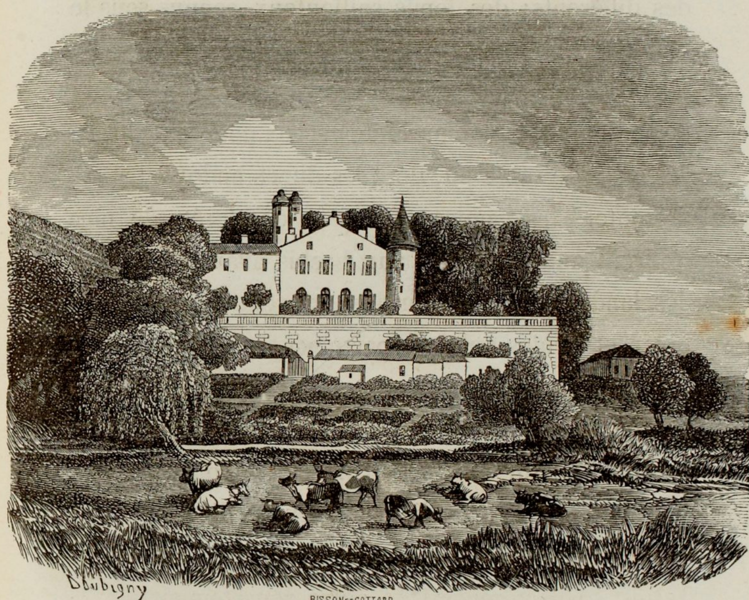
CHATEAU LAFITE acheté	en 1818 par Mme Lemaire (Rosalie)	1,000,000 f
	1821 — M. Scott	1,000,000
CHATEAU-MARGAUX	1805 — M. de Lacolonilla	651,000
	1836 — M. Aguado	1,300,000
GRUAU-LAROSE	1814 — Balguerie, Sarget & Ce	350,000
MOUTON	1830 — M. Thuret	1,200,000
	1853 — M. de Rothschild	1,125,000
COS-DESTOURNEL	1852 — M. Martyns	1,150,000
CHATEAU-D'ISSAN	1825 — M. J. Duluc	255,000
	1851 — M. Blanchy	350,000
CHATEAU-LAGRANGE	1832 — M. Brown	650,000
	1842 — M. le Comte Duchatel, ancien ministre	775,000
CHATEAU-LANGOA	1821 — M. Barton	650,000
CHATEAU-GISCOURS	1845 — M. Pescatore	500,000
MALESCOT-St-EXUPÉRY	1830 — M. St-Exupéry	80,000
PALMER	1853 — M. Émile Pereire	425,000
CALON	1825 — M. Lestapis	600,000
CHATEAU-BEYCHEVELLE	1825 — M. Guestier Junior	650,000
BATAILLEY	1819 — M. Daniel Guestier	150,000
CHATEAU-D'AGASSAC	1853 — M. Richier	891,000
LYNCH-BAGE (Pauillac)	1825 — M. Jurine	300,000
LAUJAC (Begadan)	1851 — M. Cruse	400,000
LE BOSC (St-Estèphe)	1831 — M. Carle	190,000
Ste-GEMME-LACHENEY (Cussac)	1819 — M. Phélan	150,000



Itinéraire du consommateur de bon vin.

Comme la première condition pour se procurer du bon vin, c'est de savoir quel est le pays vinicole qui le fournit et à qui il faut s'adresser pour en obtenir, je vais essayer de guider les consommateurs pour

ces recherches, et j'indiquerai pour point de départ *Pauillac,* parce qu'il est celui d'arrivée de tous ceux qui viennent visiter le Médoc. Le Médoc n'est plus ce qu'il était en 1593, lorsque l'ami de Montaigne,



Château-Lafite (Pauillac).

Étienne de la Boétie, publia un petit travail intitulé : *Historique Description du sauvage et solitaire pays du Médoc.* Il est même beaucoup mieux que le portrait qu'en fait M. Journu-Aubert dans un mémoire qu'il a

publié, mais qui se rapporte plutôt au département de la Gironde en général qu'au Médoc en particulier, et dans lequel il s'exprime ainsi : « De nombreux vignobles plus ou moins précieux dans toutes sortes de positions, et cultivés par une multitude de procédés différents; des fonds caillouteux connus sous le nom de *graves,* des coteaux argileux et pierreux ; des plaines d'une très-grande fertilité, le long de deux beaux fleuves; des marais dangereux pour la santé (1); des mers de sable nu, dont les dunes ondoyantes représentent les vagues affermies ; des forêts de pins n'offrent aucune pâture aux brebis affamées; enfin, des landes ou déserts arides, souvent submergés en hiver et brûlés en été, parsemés de bruyères, où l'œil, fatigué de leur monotonie, trouve à peine de loin en loin des points de repos dans un horizon sans bornes. Là, sur une lieue carrée, on trouve à peine trente habitants, tandis qu'à peu de distance, une autre lieue en nourrit quinze cents et deux mille. Tel est l'aspect général de notre département. »

Pauillac est à peu près le centre du Haut et du

(1) Les travaux hydrauliques qui ont été faits dans le Médoc, depuis longtemps déjà, ont rendu cette partie du département de la Gironde aussi salubre que n'importe quelle autre contrée de la France, et les riches propriétaires l'habitent plusieurs mois de l'année et même dans les grandes chaleurs de l'été, sans crainte d'y contracter les fièvres intermittentes qui y régnaient autrefois.

Bas-Médoc; c'est dans son canton, composé des communes de Saint-Julien, Saint-Estèphe, Cissac, Vertheuil et Saint-Sauveur, qu'on récolte en général les meilleurs vins du Médoc. Deux bateaux à vapeur et



Château-Latour (Pauillac).

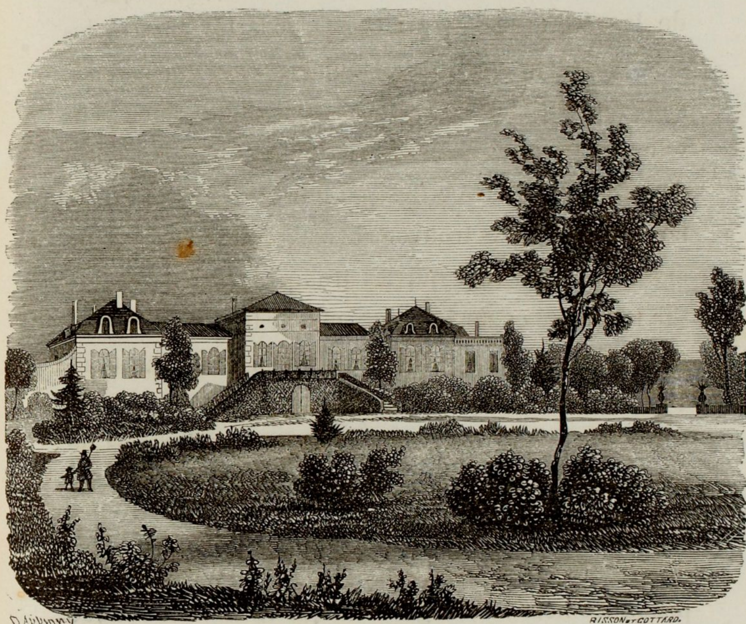
deux voitures publiques partent chaque jour de Bordeaux pour Pauillac, et *vice versâ;* et la distance qui sépare ces deux villes se fait toujours dans quatre heures au plus, quelle que soit la voie qu'on prenne

pour la franchir. Bientôt une voie ferrée, partant de Bordeaux pour sillonner tout le Médoc, effacera presque la distance entre ces deux points, et les amateurs n'auront plus de prétextes pour ne pas venir visiter cette terre classique du bon vin et s'y approvisionner chez les propriétaires. Ce n'est qu'à cette condition qu'ils pourront être certains de l'origine du produit qu'ils consomment, de sa pureté, de son inaltérabilité et de ses effets comme boisson hygiénique et médicale. Ce sont là des garanties que le commerce en général ne peut leur offrir, et qui sont bien dignes d'être prises en considération par les consommateurs.

Les consommateurs, je ne saurais trop le répéter, doivent toujours s'adresser *directement* aux propriétaires, et se méfier de ces proxénètes officieux qui ont toujours des compères qu'ils prônent parce qu'ils ont un intérêt direct à le faire au détriment de l'acheteur, qui se trouve payer souvent bien cher les prétendus services rendus par ces cicérones. Le meilleur moyen, c'est de se rendre, avec des petites voitures d'occasion qu'on trouve facilement à Pauillac, chez le premier propriétaire venu; si, après avoir dégusté le vin, le goût, la qualité et le prix ne conviennent pas aux consommateurs, ils peuvent être certains qu'on leur indiquera avec bienveillance d'autres propriétaires où ils pourront trouver ce qui leur conviendra

sans courir la chance de tomber entre les mains de quelques exploiteurs comme on en rencontre partout.

Si les consommateurs ne connaissent pas les vins, qu'ils craignent de se tromper ou d'être trompés, ce



Château-Langoa (Saint-Julien).

que les propriétaires sont incapables de faire, ils pourront se faire accompagner par un de MM. les Courtiers de vin *brevetés*, dont les connaissances en dégustation et la probité sont à l'abri de tous soupçons.

C'est une grande erreur de croire que les propriétaires vendent au commerce leur récolte en gros et qu'ils ne voudraient pas s'assujétir à en livrer de minimes quantités aux consommateurs; s'il est vrai de dire qu'en général le commerce achète tout ou partie de la récolte, cela n'arrive pas tous les ans, et les consommateurs trouveront toujours, chez l'un ou chez l'autre propriétaire, des vins en barriques ou en bouteilles, à des prix moins élevés qu'ils ne les paient ordinairement, et avec des garanties de pureté qu'ils ne pourraient pas trouver chez un grand nombre de marchands de vins qui les trompent journellement sur la qualité et sur l'origine, choses très-importantes surtout quand il s'agit de donner le vin comme tonique à de pauvres malades ou convalescents.

M. W. Franck, déjà cité, dit : « que les vins de Lafite, de Latour et des autres grands crûs, se consomment presque tous en Angleterre. » Dire ceci, c'est par trop s'écarter de la vérité, et c'est mettre en suspicion les honnêtes négociants qui en livrent chaque jour à leurs clients. C'est faire supposer enfin qu'ils leur livrent de faux produits, et qu'ils les trompent sur la qualité de la chose vendue, tandis qu'il n'en est pas ainsi, et qu'on peut trouver dans les chais ou dans les caves des propriétaires ou de quelques honorables négociants, un assortiment de vins en bar-

riques et en bouteilles, et provenant de différentes récoltes de ces grands crûs. Il faut d'abord s'adresser aux propriétaires; s'ils n'ont pas le vin qu'on demande, ils indiqueront le négociant auquel ils l'ont vendu, et



Château de Gruaud-Larose (Saint-Julien).

c'est là qu'il faudra s'adresser pour être certain d'avoir ce qu'on désire, et de ne pas être trompé.

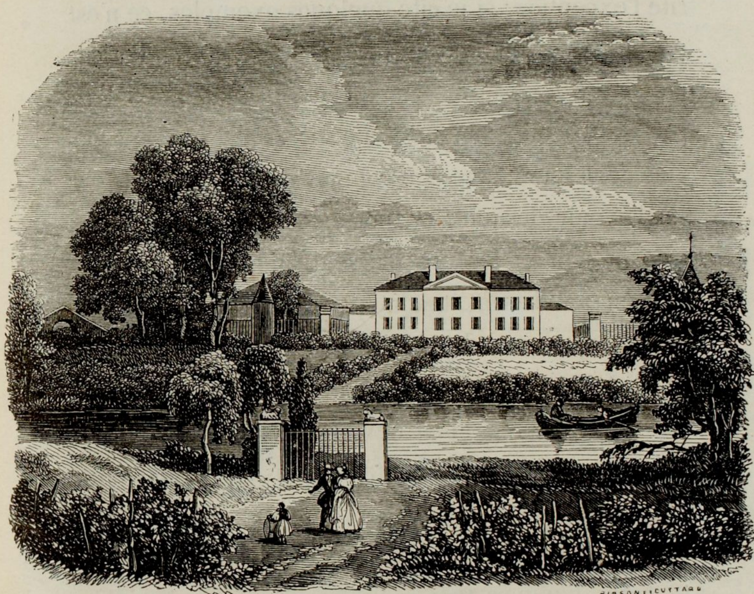
S'il m'a été facile d'indiquer aux consommateurs quel est en général le vin qu'ils doivent préférer, il

n'en est pas de même pour les diriger dans le choix qu'ils doivent faire parmi tous les bons vins qui se récoltent en Médoc. Je pourrais bien, pour arriver à ce résultat, indiquer nominativement, et par ordre, tous les crûs classés, et même essayer, d'après mon goût et mes observations sur les différents vins du Médoc, de faire, moi aussi, un nouveau classement; mais comme tel qu'il est établi, à tort ou à raison, c'est l'Arche sainte, le Palladium du commerce, je le respecterai dans la crainte d'ajouter des nuages modernes aux brouillards anciens, que je trouve déjà trop épais. Qu'il me suffise de dire que l'évangile de l'infaillibilité du jury qui a présidé au classement des vins du Médoc, trouve beaucoup d'hérétiques, et que tous les bons croyants ne sont pas en majorité, parce qu'il n'est pas d'équité qu'on soit juge et partie dans sa propre cause.

D'ailleurs, le classement des crûs, envisagé au point de vue de l'intérêt du consommateur, offre peu d'avantages, et la divergence d'opinion qui existe souvent entre messieurs les négociants et courtiers, sur le rang que devrait occuper tel ou tel crû, laisse le consommateur inexpérimenté dans l'incertitude du choix qu'il doit faire.

En thèse générale, un fait qui est incontestable, c'est que les vins des grands crûs et des grands pro–

priétaires ont une supériorité extraordinaire sur ceux des petits propriétaires, toutes choses égales d'ailleurs; je ne veux pas dire pour cela que tous les vins qui ne sont pas compris dans le classement sont inférieurs et



Château de Lagrange (Saint-Julien).

sans qualités; il s'en faut de beaucoup; mais si dans les années très-ordinaires ils se rapprochent des grands vins, dans les grandes années ils s'en écartent trop pour qu'on puisse les y assimiler sous aucun rapport.

Si, de la divergence d'opinion qui existe sur le classement des crûs, je passe à celle qui se manifeste souvent sur l'appréciation des vins peu de temps après les vendanges, je trouve que les erreurs des grands juges en dégustation sont presque la règle, et la vérité l'exception; si je cite quelques exemples, ce n'est point pour avoir le vain plaisir de faire trouver ces messieurs en contradiction avec eux-mêmes, c'est parce qu'à mon point de vue, il en est souvent des vins dans leur jeune âge comme de certains enfants sur l'avenir desquels on porte souvent un jugement trop précipité; les uns naissent laids et deviennent jolis en grandissant, tandis que d'autres qui sont jolis en venant au monde, deviennent laids en prenant de l'âge; tel enfant dont l'intelligence n'est pas d'abord très-développée, est jugé devoir rester un homme très-ordinaire, et prouve le contraire plus tard; tandis que ces petites merveilles qui servent souvent de réclame ou d'enseigne aux établissements universitaires, restent des hommes très-ordinaires et desquels on ne parle pas. Je sais très-bien qu'on peut juger à priori de l'avenir de certaines récoltes, comme de celui de certains enfants, et affirmer par exemple que des vins récoltés dans des années aussi défavorables que celles de 1816, 1821, 1824, 1829, 1843, 1845, 1850 et 1853, resteront toujours des vins très-ordi-

naires, et ne pourront jamais s'améliorer, pas plus qu'un enfant rachitique n'atteindra jamais une taille élevée, ni un crétin un fauteuil à l'Académie; mais, en général, le commerce se hâte trop de porter un



Château de Beychevelle (Saint-Julien).

pronostic sur des vins au berceau, si je peux ainsi dire, parce qu'il en résulte presque toujours de graves inconvénients pour les transactions commerciales qui se font alors, suivant l'opinion formulée, avec

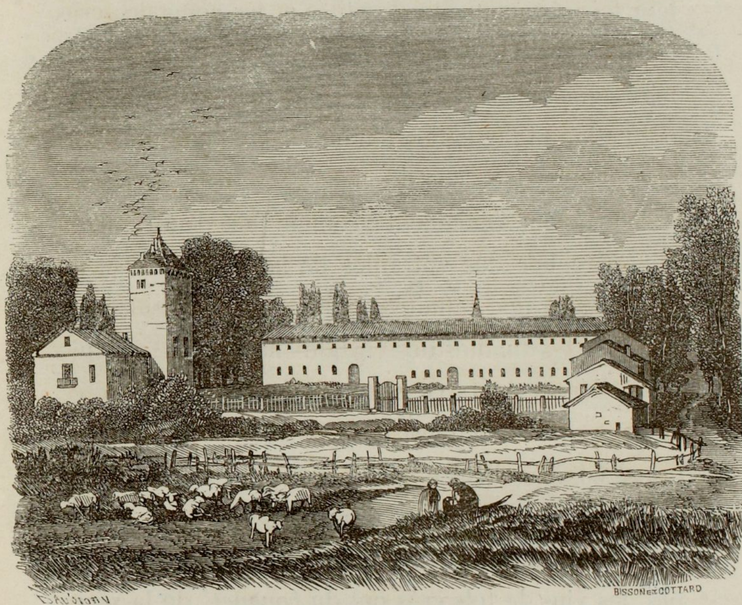
trop de lenteur ou trop de précipitation ; et qu'enfin, il est toujours désagréable pour des hommes qui font autorité en matière de dégustation, d'être obligés d'avouer plus tard qu'ils ont mis trop de précipitation dans leurs jugements. Ainsi, les vins de la récolte de 1820 sont achetés par le commerce à des prix très-élevés, et tournent fort mal ; ceux de 1825 sont enlevés à des prix incroyables, et le commerce y perd considérablement, non que ces vins ne fussent d'une très-bonne année, mais parce qu'ils restèrent longtemps avant de faire connaître leurs qualités ; les vins de l'année 1828 furent jugés d'abord d'une manière défavorable, et cependant ils acquirent plus tard des qualités qui les firent rechercher.

Les années 1837, 1838 et 1839 ont été vantées par quelques courtiers et négociants, et décriées par d'autres ; elles ne méritaient cependant

« Ni cet excès d'honneur, ni cette indignité. »

Les 1841 sont méconnus et restent à un très-bas prix jusqu'à l'été de 1843, époque à laquelle ils sont recherchés et achetés très-cher ; les 1847 sont achetés à de très-bas prix et deviennent d'excellents vins : ce sont là des faits qui viennent à l'appui de ce que je disais tout à l'heure sur la précipitation qu'on met à juger certains vins.

Le consommateur à la recherche de bons vins ne devra jamais oublier que la qualité des vins du Médoc est en raison directe de la proximité des propriétés avec les bords du fleuve et en raison inverse de leur



Château Latour de Carnet (Saint-Laurent).

éloignement, et c'est une règle qui souffrira peu d'exceptions, toutes les fois cependant que le sol de ces propriétés sera caillouteux ou graveleux.

C'est en raison de la différence des goûts des con-

sommateurs, et dans la crainte de paraître partial à l'égard de quelques propriétaires et injuste envers quelques autres, que je m'abstiendrai de désigner ici aux consommateurs les propriétaires qui, d'après moi, font les meilleurs vins; je me bornerai seulement à leur faire connaître les localités et les noms des crûs les plus renommés, tout en leur laissant le soin de faire eux-mêmes leur choix, parce que je n'ai ni la prétention ni l'intention d'imposer mon goût aux autres, en quoi que ce soit.

J'aurais pu également, comme tant d'autres l'ont fait, arracher des entrailles de la grammaire et du dictionnaire une infinité de noms et d'adjectifs pour qualifier les qualités des vins de chacun des crûs que j'ai à désigner aux consommateurs; mais comme ce langage commercial est peu ou point connu du plus grand nombre d'entre eux, j'ai cru devoir m'abstenir de le faire pour laisser à chacun sa liberté d'appréciation suivant son goût. Quand j'aurais dit, par exemple, les vins de tels crûs ont du *bouquet*, de la *sève*, de l'*onctueux*, du *velouté*, du *moelleux*, de la *finesse*, de la *délicatesse;* ils sont *vineux, solides, fermes, coulants, pleins;* ils ont un *bon coup de nez, etc., etc.;* et ceux de tels autres ont de la *rudesse*, de la *maigreur*, de la *dureté*, ils sont *secs, etc.*, je n'aurais fait que répéter ce que j'entends dire tous les jours, et cela sui-

vant le caprice ou le goût des amateurs, sans qu'ils puissent souvent se mettre d'accord sur les qualités ou les défauts qu'ils croient reconnaître aux vins. Il vaut donc mieux s'en rapporter à ce que dit le pro-



Château-Margaux (Margaux).

verbe, qu'*il ne faut pas disputer des goûts et des couleurs,* et laisser chaque consommateur libre de choisir parmi les vins que je signalerai à leur attention, celui dont les qualités, le goût et le prix leur conviendront le mieux.

Dans les cantons de Pauillac, de Saint-Laurent et de Castelnau, qui forment à eux trois le Haut-Médoc, on trouve les crûs aristocratiques auxquels les princes du commerce et de la dégustation ont délivré, depuis longtemps, des titres de noblesse par le classement. Les crûs classés se subdivisent en cinq catégories, et la différence de prix de l'un à l'autre est d'environ 12 pour 100, ou, pour mieux dire, les seconds crûs vendent ordinairement 300 fr. par tonneau de moins que les premiers; les troisièmes crûs, 300 fr. de moins que les seconds; les quatrièmes crûs, 300 fr. de moins que les troisièmes. Mais dans la classe des cinquièmes crûs, cette différence cesse d'exister parce qu'il y en a qui vendent quelquefois le prix des quatrièmes.

Dans le canton de Pauillac, le plus favorisé de tous ceux du Médoc, se trouvent deux premiers crûs, sept seconds crûs, trois troisièmes crûs, huit quatrièmes crûs et quinze cinquièmes crûs. Ce sont : Lafite, Latour, Mouton (Rothschild), Pichon de Longueville, Cos (Martyns), Léoville-Langoa (N. Barton), Léoville (Lascazes), Léoville (Poiféré de Céres), Gruaud-Larose, Ducru, Lagrange (Comte Duchâtel), Montrose (Dumoulin), Beychevelle (Guestier), Calon (Lestapis), Saint-Pierre (Bontemps Du Barry), Grand-Puy (Lacoste), Batailley (Guestier), Canet (Pontet), Bages (Calvé), Liversan-Fondpiqueyre (Bernet et Ducasse),

Mouton (d'Armailhacq) (1), etc. Il y a encore dans le canton de Pauillac une infinité d'autres crûs qui



Château-Rauzan (Margaux).

font d'excellents vins et avec lesquels les *grands* ne dédaignent pas de se trouver quelquefois en *contact*,

(1) M. d'Armailhacq a publié un excellent ouvrage qui a mérité une médaille grand module, de 500 fr., décernée par l'Académie de Bordeaux. (Un volume in-8° de 566 pages, avec figures, intitulé : *La Culture des Vignes, la Vinification et les Vins dans le Médoc;* 1856; prix : 6 fr.; P. Chaumas, libraire-éditeur.)

mais qui n'ont pas encore reçu les honneurs du classement.

Comme, en général, le Bas-Médoc ne produit que de bons vins d'ordinaire, et dont quelques-uns sont parfumés d'un petit goût de terroir qui n'est rien moins qu'agréable, je n'engagerai pas les amateurs *de grands* vins à aller le visiter, et je leur conseillerai de passer du canton de Pauillac dans celui de Saint-Laurent, qui lui est limitrophe. Là, se présentent en première ligne les crûs de Carnet (de Luetkens), Perganson (Lahens), Camensac (Bruno Devès Papp), Le Bouscat (Véron), et quelques autres crûs, mais d'une qualité inférieure.

En quittant le canton de Saint-Laurent pour se diriger sur Bordeaux, on arrive dans celui de Castelnau, où l'on trouve les crûs de Château-Margaux, Durfort, (de Vivens), Lascombes (Hue), Rauzan, Puilboreau, Dubignon, Ducru, Duluc, Desmirail, Fruitier, Canet, Giscours, Kirwan, Lanoire, Pouget, St-Exupéry (Fourcade), Bekker, Ferrière, la Lagune, le Prieuré, Palmer (Émile Péreire), Cantemerle (1), etc. Il y a également dans ce canton un grand nombre de propriétaires qui font d'excellents vins, bien que n'étant pas appréciés à la même valeur que ceux des crûs que je viens de citer.

(1) Qui vient d'être classé dans les cinquièmes crûs, suivant la dernière classification de MM. les Courtiers de Bordeaux (1856).

Le canton de Blanquefort se trouve le dernier avant d'arriver à Bordeaux : on y récolte des vins assez bons, mais qui cependant sont loin de valoir, aux yeux du commerce et des consommateurs, ceux que produisent les cantons précités.



Château de Giscours (Labarde).

Arrivé à Bordeaux, c'est dans les communes ci-après désignées et qui sont peu éloignées de la ville, que les consommateurs trouveront encore de très-

bons vins, quoique n'ayant pas la sève, le bouquet, la finesse, et toutes les qualités enfin qui distinguent ceux du Haut-Médoc; néanmoins, s'ils sont vendus *naturels*, ils peuvent, dans certaines circonstances, remplacer les vins ordinaires du Haut et du Bas-Médoc, parce que, chimiquement parlant, ils n'en diffèrent que fort peu. Toutefois la commune de Pessac, près de Bordeaux, mérite une mention toute particulière, parce que c'est dans cette commune que se trouve Haut-Brion, crû rival des premiers du Médoc; puis, ensuite, le crû de la Mission, etc. Ce sont, après cette commune, celles de Mérignac, de Talence et de Léognan, où l'on trouve les meilleurs vins de graves.

Presque vis-à-vis de Bordeaux, sur la rive droite de la Garonne, se trouvent les *Queyries*, *Bassens* et *Montferrand*, qui fournissent des produits qu'on a désignés sous le nom de vins de *palus;* ils ont les mêmes qualités que les vins de *graves*, mais ils ont l'inconvénient d'être longs à mûrir. Quant aux vins récoltés dans les autres *palus* du département de la Gironde, ils peuvent trouver leur emploi à l'étranger ou dans les débits de boissons. Ils sont durs, trop chargés en couleur, restent longtemps à se dépouiller de leur lie, ont un goût de terroir très-prononcé, et n'ont ni sève ni bouquet; en un mot, ce sont des

vins avec lesquels un estomac comme il faut ne doit jamais se compromettre.

Les arrondissements de Libourne et de Blaye offrent aux consommateurs de très-bons vins d'ordinaire, qui ont quelques unes des qualités des vins ordinaires du Médoc, sans avoir aucun de leurs agréments. Celui de Saint-Émilion, cependant, a une réputation assez étendue ; mais c'est un vin *perfide*, qui a un *caractère querelleur*, et qui jette son homme à terre au moment où il s'y attend le moins ; il est très-capiteux et ne convient qu'à de robustes estomacs ou à des têtes habituées à ressentir ses effets, et il n'atteint qu'après un grand nombre d'années l'apogée de ses qualités. C'est enfin un vin dont les malades et les convalescents ne doivent jamais faire usage, quand ils pourront s'en procurer d'autre. Les vins des autres parties de l'arrondissement de Libourne, sans avoir la réputation de ceux de Saint-Émilion, et sans être d'un prix aussi élevé, sont, après deux ou trois ans de barrique, de très-bons vins d'ordinaire, mais ayant, pour la plupart, un léger goût de terroir, auquel on finit par s'habituer.

Les vins de certaines contrées de l'arrondissement de Blaye valent mieux que leur réputation, et j'en ai bu, il y a peu de temps, chez un grand propriétaire, qui m'a fait revenir de l'injuste prévention que j'avais

contre eux. Je leur reprocherai toutefois d'avoir honte de leur origine, de prendre un faux passeport pour voyager, et de se dire du *Médoc*, quand, en réalité, ils ne sont que du Blayais. C'est le geai qui se pare des plumes du paon, mais pas assez pour ne pas être reconnu, au premier examen, par un amateur.

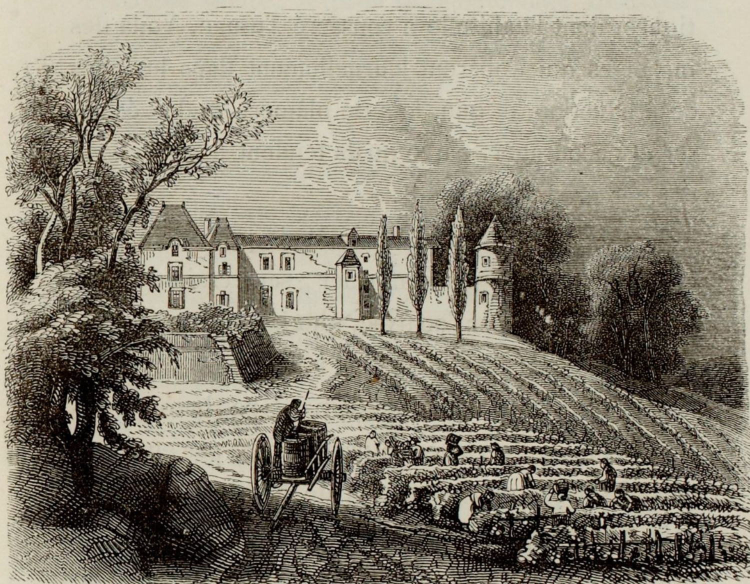
Malgré mon peu de sympathie pour les vins blancs, quelle que soit leur origine et la réputation qu'ils ont acquise, j'indiquerai néanmoins, pour mémoire, aux consommateurs qui ne partagent ni mon goût ni mon opinion sur ces vins, la contrée de la Gironde où ils pourront trouver le meilleur qui se récolte dans le département.

C'est dans les communes de Barsac, Bommes, Baurech, Cadillac, Fargues, le Tourne, Loupiac, Langoiran, Pujols, Podensac, Preignac, Sauternes, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Pierre-du-Mont, Toulène et Tabanac. Les meilleurs vins se récoltent dans les communes de Preignac, Barsac, Bommes et Sauternes, et l'on peut se rendre dans ces communes, de Bordeaux étant, dans l'espace de deux heures, par le chemin de fer, les bateaux à vapeur ou les voitures publiques.

Avant de terminer ce chapitre, je crois devoir justifier, par de nouvelles raisons, ma prédilection pour les vins du Médoc, et le motif pour lequel je conseille

aux amateurs d'en faire usage, de préférence aux autres vins récoltés en France.

A part les falsifications qui s'opèrent sur tous les vins en général, par des marchands de vins d'une in-



Château d'Yquem (Sauternes).

génieuse mauvaise foi, et dont je parlerai bientôt, il y a des localités où les propriétaires font entrer dans la fabrication de leurs vins des substances propres à corriger leurs mauvais produits ou à leur donner des

qualités d'emprunt, que la qualité des cépages, la nature du sol et du climat leur ont refusées, mais qui ne sont jamais des produits *vierges* comme ceux du Médoc. M. Bouchardat, propriétaire en Bourgogne, dit : « Un vin manque-t-il d'aromate, on y ajoute de l'esprit de framboise ou d'autres substances aromatiques, dont l'habitude a consacré l'usage. Voilà des mélanges qui s'opèrent journellement dans les pays de production, et que, loin de blâmer, on doit éclairer et encourager, parce qu'ils tendent à perfectionner des produits naturels. »

J'en demande bien pardon à M. le professeur Bouchardat, mais je peux affirmer, sans crainte d'être démenti, même par l'analyse, que jamais les propriétaires du Médoc n'ajoutent rien à leurs vins pour leur donner ce faux parfum dont ils n'ont pas besoin d'ailleurs, étant assez riches naturellement, par eux-mêmes, de sève, de bouquet et de toutes les qualités enfin qui constituent des vins parfaits. D'ailleurs, les propriétaires qui auraient le malheur d'employer de pareils moyens que je réprouve, parce que là commence la fraude, seraient perdus de réputation aux yeux du commerce et des connaisseurs, qui ne se laissent jamais prendre à ce piége tendu journellement à la crédulité et à l'ignorance en *dégustation* d'un trop grand nombre de consommateurs.

D'après M. le comte Odart, il se fait dans le département de la Côte-d'Or une consommation considérable de glycose, qu'on mêle dans les cuves au moût du raisin. Ce département en a employé, une année, 75,000 kilogrammes pour cet objet, et cet œnologue ajoute : « qu'on se plaigne donc après cela que les vins de Bourgogne, autrefois si recherchés, soient tombés dans un grand discrédit, à l'intérieur comme à l'extérieur ! »

Dans d'autres contrées vinicoles, *excepté dans la Gironde,* les propriétaires ajoutent dans les cuves de l'eau, de l'alcool, du plâtre, de la chaux, de la résine, de l'eau de mer, du sel, des cendres, des coquilles brûlées et pilées, de l'argile, de l'alun, etc., dans le but d'améliorer de très-mauvais produits. Voilà donc, d'après les traités d'œnologie, les propriétaires eux-mêmes pris en flagrant délit de fraudes sur leur propres produits. Quelles transformations ces vins ne subiront-ils pas encore, quand, des mains des propriétaires, ils passeront dans celles de certains marchands de vin, aussi peu jaloux de leur réputation que de la santé de leurs clients! Que les consommateurs s'affranchissent donc, une bonne fois, des importunités de ces marchands de vin qui assiégent leurs domiciles, leur exhibent de faux produits fabriqués de toutes pièces, et sur la qualité desquels ils

ne tarissent pas en éloges. La plupart de ceux qui leur débitent toutes ces paroles mensongères, ressemblent à ces maquignons qui vous énumèrent, avec une audace incroyable, toutes les belles qualités d'un cheval découragé ou vicieux, pour vous le faire prendre; si l'un lime les dents à son cheval pour le rajeunir, l'autre coiffe son faux nectar de cire fine ou de capsules brillantes, et l'affuble de belles étiquettes à vignettes dorées pour mieux vous séduire. Eh bien! on peut dire de ces prétendus vins ce qu'on pourrait dire de certaines femmes :

« Au dedans ce n'est qu'artifice
» Et ce n'est que fard au dehors :
» Otez-leur le fard et le vice,
» Vous leur ôtez l'âme et le corps. »

Ainsi donc les consommateurs qui connaissent parfaitement les vins du Médoc, comme ceux qui n'ont pas été à même de pouvoir les apprécier, auront un avantage à s'adresser de préférence aux propriétaires, chez lesquels ils seront certains de ne pas être trompés; car, à part leur délicatesse habituelle, étant obligés de garder quelquefois leurs récoltes plusieurs années sans être vendues, il leur est interdit, sous peine de les perdre, et avec elles leur réputation de propriétaires vinicoles, de faire aucun mélange à leurs produits, dont ils peuvent garantir à l'acheteur, je le répète, la pureté, la qualité et la conservation.

Il peut se trouver des consommateurs malheureusement organisés, ayant un palais excentrique, un goût dépravé, comme Henri IV et Louis XIV, qui avaient une prédilection toute particulière pour le vin de Surène. A ceux-là, je leur dirai de ne pas venir s'approvisionner dans le département de la Gironde, parce qu'ils n'y trouveraient rien d'aussi mauvais et qu'il faudrait leur en faire exprès. Je sais très-bien qu'il y a des marchands de vin qui en seraient capables, mais ce ne sont pas positivement les propriétaires ni cette honorable classe de négociants si connus que nous avons à Bordeaux et à laquelle je ne fais ici aucune allusion.

En Médoc, comme dans tous les départements vinicoles, les honnêtes propriétaires (car je ne me rends pas garant ici de toutes les manipulations illicites que font subir aux vins ceux qui en font le commerce en Médoc et ailleurs) font quelquefois des coupages; cette opération, qu'il ne faut pas considérer comme une adultération, est le mélange de vins *naturels* récoltés sur le même sol, mais étant le produit d'années différentes. Ce coupage ne s'opère point sur les vins destinés à être vendus au commerce, qui fait ordinairement lui-même cette opération quand et comme il le juge convenable, mais seulement sur ceux destinés à la consommation de la maison ou à être vendus aux

consommateurs, qui n'ont rien à en redouter sous aucun rapport. Voici, en général, les motifs qui obligent à faire ces mélanges, qui n'ont rien d'illégal aux yeux de la loi ni de contraire à l'hygiène :

Un vin a vieilli trop longtemps en barriques; il y a perdu une partie de son alcool et de ses matières colorantes, et, comme on le dit vulgairement, il a besoin d'être *aidé*. On le rajeunit en le mêlant avec du vin plus nouveau et plus corsé, et les deux produits, aidés l'un par l'autre, fournissent un composé parfait et que chacun d'eux ne pouvait offrir séparément.

Un vin provenant d'une année défavorable contient de l'acide libre en excès, trop peu d'alcool, et n'a ni corps ni couleur; on le mêle alors, suivant les proportions voulues, avec un vin d'une bonne année, possédant du corps, de la couleur et de la sève, et on a pour résultat un très-bon vin.

Le mélange de deux ou plusieurs qualités de vins ensemble une fois fait, doit-on fouetter ou coller le vin immédiatement? C'est ce que font, en général, tous ceux qui font des coupages, et c'est ce que je ne conseille pas de faire, parce qu'il s'opère toujours dans ce cas une nouvelle fermentation que le mélange développe et qui est utile à la combinaison des principes constitutifs des produits mélangés. Il faut, en général, une fois le coupage fait, mettre les barriques bonde

de côté, car l'ouillage aurait encore l'inconvénient d'arrêter cette nouvelle fermentation, et de ne coller les vins qu'un ou deux mois après leur mélange.

Il m'est impossible de pouvoir donner ici un prix-courant des vins vieux en barriques et en bouteilles qu'on peut trouver chez les *propriétaires du Médoc*, parce qu'il me faudrait en nommer un grand nombre, et que cela aurait l'air d'une réclame qui ne m'a, du reste, été demandée par aucun d'eux, et à laquelle, d'ailleurs, je ne voudrais pas me prêter. Tout ce que je peux me permettre de dire dans l'intérêt des consommateurs et sans m'écarter de la réserve que je me suis imposée, c'est qu'on peut trouver des vins des grands crûs chez les propriétaires, aux prix suivants :

VINS EN BARRIQUES (1).

Année	1846.....	de 300	à 500 fr.	la barrique.
—	1847.....	de 350	à 450	—
—	1849.....	de 300	à 750	—
—	1850.....	de 260	à 400	—
—	1851.....	de 450	à 650	—
—	1852.....	de 225	à 350	—

(1) La barrique bordelaise contient 228 litres; pour le prix ci-dessus, la barrique est mise en double fût et rendue en gare à Bordeaux, aux frais du propriétaire.

VINS EN BOUTEILLES MIS EN CAISSES (2).

Année	1836.....	de 2	50	à	3f	50	la bouteille.
—	1838.....	de 2	50	à	3	50	—
—	1840.....	de 2	»	à	3	»	—
—	1841.....	de 7	»	à	10	»	—
—	1844.....	de 3	»	à	5	»	—
—	1846.....	de 3	»	à	7	»	—
—	1847.....	de 2	50	à	5	»	—
—	1848.....	de 4	»	à	6	»	—
—	1849.....	de 2	»	à	3	50	—

On peut encore trouver en Médoc de très-bons vins en barriques et en bouteilles, à des prix moins élevés que ceux que je viens de faire connaître, mais provenant de crûs non classés.

On croit généralement, et c'est une grande erreur, que la différence de la qualité du vin, est proportionnelle aux prix qu'on y met. Il n'y a rien là d'absolu, tout est relatif, et la valeur qu'on donne souvent à certains vins dépend le plus ordinairement du goût ou du caprice des amateurs ; et cela est si vrai, que j'ai vu quelquefois de très-grands connaisseurs en matière de vin préférer ceux des troisièmes et même des quatrièmes crûs à ceux des premiers et des seconds, en dégustant les uns et les autres, mais sans

(1) Les bouteilles sont mises en caisses et rendues également en gare.

avoir été informé d'avance de l'origine de ces produits, afin qu'une injuste prévention ne pût pas avoir d'influence sur leur jugements.

Comme ordinairement les propriétaires du Médoc ne se chargent de rendre leurs produits qu'à Bordeaux, à moins que les consommateurs ne préfèrent les recevoir à domicile et n'en fassent la demande, je vais donner un aperçu du tarif pour le transport des vins de Bordeaux à Paris, par le chemin de fer, droit d'octroi compris.

Pour une barrique en simple fût.. .	10f 75c	} 60f 75c	
Droit d'octroi (à Paris).	50 »		
Une barrique en double fût.	13 50	} 63 50	
Droit d'octroi..	50 »		
Une caisse de 50 bouteilles et droits d'octroi...		22 65	
Une caisse de 25 bouteilles et droits d'octroi...		12 20	
Une caisse de 12 bouteilles et droits d'octroi...		8 30	

Ces prix peuvent varier quelquefois, mais de très-peu de chose; cela dépend du caprice de Messieurs les Administrateurs du Chemin de fer, qui n'ont pas toujours un tarif uniforme, comme j'en ai eu la preuve.

On m'a communiqué les prix-courants de quelques marchands de vin de Paris, et j'ai été surpris d'y voir figurer les vins des grands crûs du Médoc à un prix presque le double de ce que les vendent les propriétaires en s'adressant à ces derniers; il y a

donc une grande économie pour les consommateurs, sans compter la garantie de l'origine et de la pureté des produits, ce qui est d'une grande importance dans tous les cas, mais particulièrement quand le vin est destiné à être donné à des malades.

Sur les 87 départements dont se compose la France, y compris l'Algérie, 77 cultivent aujourd'hui la vigne; les départements qui en sont complètement dépourvus sont : la Creuse, l'Orne, la Somme, la Seine-Inférieure, le Calvados, le Finistère, la Manche, les Côtes-du-Nord, le Pas-de-Calais et le Nord.

Dans les départements de l'Eure et des Landes, le vin est vendu, au prix le plus élevé, à 20 fr. l'hectolitre; dans la Gironde, l'Eure-et-Loir, la Seine et dans celui de la Seine-et-Oise, le prix de l'hectolitre est de 19 fr.

Dans les autres départements, il varie de 7 à 18 francs.

Dans l'Hérault et la Charente-Inférieure, où le vin est en grande partie converti en alcool, le prix moyen est de 7 à 8 fr. l'hectolitre, consommé sur les lieux.

Mais, de tous les vins provenant des vignobles les plus vastes, les plus renommés ou les plus productifs, ceux de la Gironde se vendent toujours plus cher dans les autres départements, et surtout pour l'exportation; leur prix moyen est d'environ 41 fr.

Le motif de cette élévation de prix auquel se vendent les principaux vins de la Gironde, depuis plus d'un siècle, repose évidemment sur les qualités supérieures et les propriétés hygiéniques qui les distinguent, et c'est pour cela que j'ai désigné le Médoc aux consommateurs, comme étant la contrée vinicole de la France la plus justement renommée pour ses produits, et celle qu'ils devaient visiter la première.

Si, en quittant la Gironde, le consommateur veut poursuivre ses recherches sur les meilleurs vins récoltés dans les autres départements vinicoles de la France, il devra se diriger sur ceux de la Côte-d'Or et de la Drôme, et s'en tenir là, parce qu'après ceux du Haut-Médoc, les meilleurs que la France produit se trouvent dans ces deux départements. Les premiers crûs de la Bourgogne (Côte-d'Or), sont : la *Romanée-Conti,* le *Chambertin,* le *Richebourg,* le *Clos-Vougeot,* la *Romanée-de-Saint-Vivant,* la *Tâche,* les *Véroualles,* le *Clos-Morjot,* le *Clos-Saint-Jean,* la *Pierre, etc.*

Les crûs les plus renommés du département de la Drôme, et connus sous le nom de vins de l'Hermitage, sont ceux de *Meat, Greffien, Bessac, Beaume et Raucoulé.*

Plusieurs autres départements de la France fournissent encore des vins qui, quand ils sont livrés *purs*

aux consommateurs, sont assez passables comme vins d'*ordinaire*, et leur usage n'a rien de contraire aux règles de l'hygiène. Ce sont ceux de la Dordogne, de la Champagne, du Lyonnais, du Comtat d'Avignon, du Béarn, du Roussillon, du Mâconnais et du Beaujolais.

De la Falsification des Vins.

D'après M. le marquis de La Grange, sénateur, la falsification ajoute annuellement à la quantité de vin consommée dans Paris, 300,000 hectolitres. Quant à celle qui s'opère au moyen de la lie pressée, et qui est si nuisible à la santé des consommateurs, M. Lanquetin la porte à trois ou quatre mille barriques. Ajoutons à cela, et c'est l'opinion de M. Charles Chabot, que, malgré le service de la dégustation à Paris, les fraudes de toute nature s'y commettent journellement, et qu'il est constant qu'on y boit du vin fabriqué avec de l'eau, de l'alcool, de l'acide tartrique, des baies de sureau, de la litharge (oxyde de plomb), etc., etc. M. Payen, dans son dernier ouvrage sur les substances alimentaires, dit qu'un volume entier serait insuffisant pour décrire toutes les falsifications dont les vins ont été l'objet.

M. Charles Chabot, dans les articles qu'il a publiés et qui ont pour titre : *De la misère, de l'alimentation et des fraudes commerciales à Paris,* dit « que le service de la dégustation cherche en vain à paralyser les fraudes journellement commises en matière de vin; que beaucoup de petits restaurants n'ont en cave que des vins fabriqués sans raisins, et qu'ils ne rougissent même pas d'employer à cette fabrication des substances insalubres. De tels faits, ajoute-t-il, dispensent de tout commentaire.

» Résumons-nous. Le fabricant et le débitant qui volent l'acheteur n'aboutissent qu'à organiser le vol contre eux-mêmes. Qu'y gagnent-ils donc?

» Il faut qu'on le sache.

» Nul ne vole impunément; car, alors même qu'on échappe à la pénalité de la loi, on n'échappe pas à la pénalité de la logique. »

M. Charles Chabot a raison d'exposer aux yeux des consommateurs les faits de fraude dans toute leur nudité, et de flageller, comme il le fait, ceux qui exercent cette coupable industrie; mais la *logique* de ces faits éclairerait-elle assez les consommateurs pour les décider enfin à s'adresser directement aux propriétaires? Les nombreuses condamnations que subissent journellement les fraudeurs et qu'enregistrent les journaux, suffiront-elles pour les décider à s'affranchir des

obsessions de ces marchands de vin qui exploitent leur bourse et altèrent leur santé en leur vendant d'insalubres boissons qui n'ont de vin que le nom? Je le désire sans l'espérer, à moins que le corps médical n'emploie toute son influence pour arriver à ce résultat, qui rentre d'ailleurs essentiellement dans le domaine de l'hygiène.

Depuis l'invasion de l'oïdium, la production a diminué considérablement, et le prix du vin a plus que doublé. Pour satisfaire aux besoins de la consommation et des crédules consommateurs, certains marchands fabriquent des vins rouges en opérant un mélange de mauvais vins blancs avec de gros vins d'Espagne, de Cahors, du Lot, de l'Hermitage, et un peu d'alcool au besoin, et les substances colorantes viennent compléter cette cuisine vinicole (qu'on me passe la trivialité de l'expression). Rien ne serait pourtant si facile que de reconnaître cette fraude et de la démasquer; mais les consommateurs, habitués à être exploités de cette manière, l'acceptent et ne disent rien.

Ce n'est pas seulement à Paris que se fait la fraude sur les vins, c'est partout, excepté chez un très-grand nombre d'honnêtes propriétaires.

Une mesure des plus sages, qui n'a peut-être pas atteint son but, mais qui montre au moins tout le désir qu'ont les propriétaires du département de la Gironde

de maintenir à leurs produits la bonne réputation qu'ils méritent, a été prise, il y a quelques années, à l'*unanimité*, par le Conseil général de la Gironde : cette proposition avait pour but d'invoquer l'action répressive des lois contre la falsification des vins, qui était encouragée par une coupable tolérance et qui se commettait chez quelques négociants et marchands de vin. C'est là, on en conviendra, encore une nouvelle garantie de la pureté des produits vinicoles de la Gironde, que ne peuvent offrir aux consommateurs les autres départements de la France qui produisent du vin et où je n'ai pas appris qu'une pareille mesure de probité commerciale ait été prise.

L'autorité a bien prévu les falsifications qu'on pouvait faire subir au vin et aux autres denrées alimentaires ; mais elle ne peut pas saisir tous les falsificateurs de vin qui sont passibles des peines portées par les articles 475, 476 et 477 du Code pénal, et qui peuvent se résumer ainsi : « Ceux qui auront vendu » ou débité des boissons falsifiées seront punis d'une » amende de 6 à 10 fr. Ils pourront même, selon les » circonstances, être condamnés à un emprisonnement » de trois jours au plus ; en outre, les boissons seront » confisquées pour être répandues. » Cette trop douce pénalité est-elle en rapport avec la gravité du délit de fraude commis quand on mêle des préparations de

plomb au vin et qui peuvent le rendre toxique? En 1698, à Eslingen, l'auteur d'un *empoisonnement de vin* par le plomb fut condamné à mort pour ce crime. (*Rem. Police judiciaire*).

Je ne demande pas la mort du prochain, mais une surveillance plus active et des peines beaucoup plus sévères contre les fraudeurs de vin, que l'impunité semble encourager à continuer leur coupable industrie.

Tant qu'on se bornera à la dégustation pure et simple, jamais on n'arrivera à découvrir tous les genres de fraudes qui se commettent sur les vins; il n'y a que l'analyse chimique des produits soupçonnés qui pourra faire arriver à ce résultat, aujourd'hui que nos savants chimistes ont donné les moyens d'y parvenir, et qu'il serait trop long de rapporter ici.

Il y a encore un nouveau genre de fraude qui se pratique journellement, et auquel les consommateurs se laissent prendre le plus facilement du monde, parce qn'ils ne jugent que d'après les apparences : c'est l'usurpation des *noms des crûs, des propriétaires* et *des lieux de production*.

Un marchand de vin de mauvaise foi applique audacieusement sur ses barriques la marque d'un crû connu, classé et très-estimé, lorsque le vin qu'elles contiennent n'en provient pas, et le même moyen est

employé pour les étiquettes et les bouchons des vins en bouteilles.

Un autre achète *une* barrique de vin d'un *grand crû* pour pouvoir prouver à ses clients qu'il peut leur en fournir; mais, entre ses mains, ce *tonneau* n'est pas comme celui des Danaïdes.

Un troisième fait l'acquisition, ou loue, dans un bourg ou dans un village de la contrée du Médoc qui a le plus de renommée pour ses vins, un chai ou quelques pieds de vigne; puis il se dit, sur ses cartes et sur ses factures, propriétaire *en Médoc,* et expédie des vins souvent très-communs qu'il a fait naturaliser sur sa prétendue propriété.

De la Conservation du vin en barriques et des Soins à lui donner.

Les consommateurs qui ne connaissent pas tous les soins qu'exigent les vins en barriques pour être conservés de manière à ce qu'ils ne s'altèrent pas, devront toujours acheter des vins qui ont été collés et tirés au fin, et qui n'ont besoin de subir aucune opération avant d'être mis en bouteilles, si ce n'est quelques jours de repos. Mais si, au contraire, ils achètent des vins nouveaux pour les laisser vieillir chez eux, ils devront,

pour ces vins comme pour tous ceux du reste qui sont en barriques, les conserver dans un endroit très-frais, privé d'air et de lumière autant que possible, pour empêcher que le vin ne *consomme* autant.

Si c'est du vin qui n'ait besoin d'aucun soin avant d'être mis en bouteilles, on le placera la bonde en haut; mais celui qu'on aura l'intention de conserver pour le laisser vieillir sera mis *bonde de côté* pour éviter d'être obligé de l'*ouiller* ou faire *le plein* tous les huit jours, comme cela se pratique ordinairement; car, sans cette précaution, le vin fleurirait et finirait par s'altérer.

Les vins nouveaux en barriques se dépouillent en laissant déposer peu à peu la lie qu'ils contiennent, et cela pendant un temps qui varie suivant leur qualité et le lieu de production. On peut hâter cette purification, cette défécation du vin, par des collages plus ou moins répétés; mais, alors, on le vieillit par anticipation, on l'énerve, on l'use, et il perd une grande partie de ses qualités. Il ne faut coller le vin que deux ou trois fois *au plus* avant de le mettre en bouteilles, s'il est dur, corsé et très-chargé en couleur, et une seule fois suffit, s'il est fin et délicat comme l'est, en général, celui du Médoc.

Pour coller le vin rouge, on emploiera l'albumine des œufs, de préférence à toute autre matière, soit animale, soit végétale ou minérale; six à huit blancs

d'œufs suffisent pour coller une barrique de la contenance de 228 litres; on peut en mettre douze pour une barrique de vin d'ordinaire qui est fortement chargé en couleur.

L'opération du collage du vin est la chose du monde la plus simple, et si l'on n'a pas un tonnelier à sa disposition, chacun peut la faire; il suffit de sortir de la barrique qu'on veut coller, soit par la bonde au moyen d'une trompe, soit par l'esquive où on place le robinet pour mettre le vin en bouteilles (un demi-seau de vin environ), de battre ensemble et jusqu'à ce qu'ils soient en neige la quantité de blancs d'œufs, séparés des jaunes, qu'on a l'intention d'employer; de les introduire dans la barrique; d'agiter, pendant cinq à six minutes, avec un fouet de tonnelier, ou, à défaut, avec un morceau de bois fendu en quatre à l'une des extrémités; de remettre dans la barrique le vin qui en a été préalablement sorti; de replacer solidement la bonde et de mettre la barrique bonde de côté pour l'y laisser jusqu'au moment où on voudra soutirer le vin ou le mettre en bouteilles.

Le vin peut rester collé ou sur le fouet, ce qui est la même chose, de *quinze jours au moins à deux mois au plus;* mais comme le contact prolongé de la lie avec le vin produit toujours sur celui-ci un mauvais effet, il vaut mieux soutirer le vin de dessus le fouet au

bout d'un mois, en choisissant, pour faire cette opération, un temps calme et beau. Pour cela, il faut avoir une barrique bien conditionnée; s'assurer, en y mettant de l'eau, qu'elle ne coule pas; examiner si elle n'a pas de mauvaise odeur; la faire égoutter, en la plaçant la bonde en bas; et, au bout d'un moment, y faire brûler un morceau de mèche soufrée, d'environ quatre centimètres de long. On se sert de cette barrique pour soutirer celle qui contient le vin qui est collé et qu'on doit lever avec beaucoup de soin et de lenteur. Quand elle ne coule plus, on a soin de s'assurer avec un verre que le vin est toujours fin et de s'arrêter aussitôt qu'il paraît un peu louche. On peut utiliser une partie du vin qui reste dans la barrique, en le passant dans un petit sac de laine à tissu serré, comme font les pharmaciens pour leurs préparations, mais jamais dans des filtres en toile, parce qu'ils donnent un goût détestable au vin. La barrique, débarrassée de tout ce qu'elle contenait, sera lavée à plusieurs eaux, égouttée et soufrée, et on y remettra le vin qu'elle contenait. Règle générale, il faut toujours remettre le vin dans les barriques où il a séjourné longtemps; il n'y aurait pas d'inconvénients, par exemple, à mettre du vin nouveau dans des barriques où il y aurait eu du vin vieux, et il y en aurait beaucoup à faire le contraire.

Les vins nouveaux qu'on veut garder jusqu'à ce qu'ils soient assez vieux pour être mis en bouteilles doivent être soutirés deux ou trois fois par an, et l'époque à laquelle doit être fait le soutirage n'a rien d'absolu, bien qu'il soit d'usage, dans certaines contrées vinicoles, de le faire à l'automne et au printemps, c'est-à-dire à peu près à la taille et à la pousse de la vigne. C'est là une aveugle routine que rien ne justifie et que je ne conseille pas de suivre à ceux qui voudront soigner convenablement leur vin. Les propriétaires qui agissent ainsi croient que ces deux époques, pendant lesquelles un travail de végétation s'opère dans la nature, correspondent avec un travail du vin qui se fait dans les barriques; mais si les choses se passent ainsi (et vingt années d'observation m'ont prouvé le contraire), ce serait une raison de plus pour ne pas faire les soutirages à cette époque; car s'il y a un mouvement de fermentation, la lie qu'on veut éliminer par le tirage au fin se trouve alors en suspension dans le vin et on manque le but que l'on voulait atteindre.

Pour faire les soutirages à propos, il faut avoir égard à deux choses : la première, que le vin soit parfaitement calme, c'est-à-dire qu'il ne présente aucun mouvement de fermentation, et la seconde, que le temps soit au beau fixe, que ce soit dans l'hiver

ou dans les plus grandes chaleurs de l'été. Un amateur, en tenant toujours compte de l'état du temps, ne se trompera jamais sur le moment le plus opportun pour faire faire les soutirages : il *auscultera* les barriques (qu'on me passe cette comparaison) pour s'assurer que le vin ne travaille pas, et la dégustation lui indiquera si le soutirage doit être fait immédiatement ou s'il peut le retarder. Les vins ont aussi leurs maladies, et j'oserais presque dire que la lie est chez le vin ce que la bile est chez l'homme dans certains états morbides, et qu'il faut éliminer l'une et l'autre dans un moment voulu, sous peine de voir les vins s'altérer beaucoup et les malades devenir plus souffrants. Il est évident que si un malade se présente à son médecin avec tous les symptômes d'un état bilieux, ce dernier ne lui dira pas : Je vous prescrirai un vomitif ou un purgatif au printemps ou à l'automne; non, il agira de suite. Et pourquoi donc devrait-il en être autrement pour des vins qui souffrent d'un excès de lie?

Pour opérer le soutirage des vins, les tonneliers se servent ordinairement d'un boyau en cuir, garni à chacun des bouts d'une espèce de robinet en bois; l'un des bouts est placé à la barrique qu'on veut soutirer, et l'autre à celle dans laquelle on veut faire passer le vin; si les deux barriques sont placées sur le même plan, la moitié du vin seulement, par les lois

de l'équilibre, passe dans l'autre, et pour achever l'opération, on emploie un soufflet dont le bout est placé dans le trou de la bonde, et en le faisant fonctionner il distribue une grande quantité d'air dans la barrique. Cette pression atmosphérique sur le vin le refoule et le fait passer presque en entier d'une barrique dans l'autre. Autant je suis partisan du boyau en cuir, qui a l'avantage d'empêcher que le vin ne soit exposé à l'air pendant le soutirage, autant je suis l'ennemi de l'usage du soufflet, qui, par l'aération, peut disposer le vin à s'acidifier, mais qui, dans tous les cas, lui est nuisible. Un amateur ne devra donc jamais permettre l'emploi du soufflet pour les soutirages, ni tout autre moyen qui aurait pour inconvénient d'exposer le vin à l'action de l'air.

Il suffit d'entrer dans un cuvier lors des *écoulages* (décuvaison) pour s'apercevoir de suite de la quantité de gaz acide carbonique, d'alcool et d'arôme qui se perd par l'aération que subit le vin dans ce moment; on pourrait obvier à cet inconvénient en conduisant le vin de la cuve dans les barriques au moyen d'un boyau en gutta-percha. Je sais bien qu'on pourrait m'objecter la difficulté qu'il y aurait à faire, par ce moyen, une juste répartition du vin de chaque cuve dans chaque barrique; mais cette objection serait plus spécieuse que fondée, ainsi qu'il me serait facile de le

démontrer; mais comme mon intention n'est pas de m'occuper ici de toutes les questions qui ont trait à la vinification ou qui se rapportent à la science œnologique en général, j'en resterai là, tout en faisant des vœux pour l'adoption d'un moyen qui aurait pour résultat le perfectionnement des produits vinicoles de la Gironde.

De la Manière de vieillir les Vins.

Les vins hâtifs, toutes choses égales d'ailleurs (et ceux du Médoc peuvent être placés dans cette catégorie), auront toujours un avantage et la préférence sur ceux qui n'acquièrent leur maturité qu'après vingt, trente ou quarante ans, comme certains vins de Queyries, de Saint-Émilion, de Bourgogne, etc. Les propriétaires de ces contrées vinicoles, peu favorisés sous ce rapport-là, n'ont pas toujours le plaisir de pouvoir apprécier pendant leur vie le produit de la vigne qu'ils ont fait planter, et ce n'est guère que leur postérité qui peut jouir de cet avantage. D'un autre côté, ces vins, bien qu'inférieurs souvent aux vins hâtifs, se vendent plus cher parce qu'ils nécessitent des frais d'*entretien* pendant plusieurs années, et qu'ils doivent,

d'ailleurs, produire l'intérêt d'un capital qui est resté mort pendant tout le temps qu'ils ont mis à mûrir.

Les habitants de l'île Madère semblent être les premiers qui se soient occupés d'activer la maturation du vin en l'exposant dans des étuves à une température très-élevée; ils emploient encore un autre moyen pour vieillir les vins en bouteilles, et qui consiste à les enfouir dans un trou profond, recouvert de fumier de cheval. En France, dans un village voisin des départements de la Côte-d'Or et de Saône-et-Loire, il existe également un vaste établissement dans lequel, à l'imitation des Madériens, on traite le vin par la chaleur pour le vieillir artificiellement.

Galien rapporte que les Romains soumettaient les amphores de vin à une forte chaleur, soit dans des chambres closes, soit au soleil sur les toits des maisons, pour que le vin fût plus vite arrivé à sa maturité.

M. le comte Odart conseille, pour obtenir le même résultat, de mettre dans un four à la température où il se trouve quelques heures après qu'on en a retiré le pain, les bouteilles de vin qu'on veut vieillir, et de les y laisser pendant douze, quinze ou vingt heures. Il recommande de retirer de chaque bouteille, avant de les soumettre à cette expérience, un douzième ou un quinzième de leur contenu, qu'on remet ensuite

dans les bouteilles quand on les sort du four. Je doute que ce procédé, long et minutieux, fasse beaucoup de prosélytes.

Deux autres moyens ont été proposés par M. Krüger pour vieillir les vins : l'un est appelé *distillation circulaire*, et l'autre a reçu de l'auteur le nom de *désoxygénation dans le vide*. Le premier consiste à chauffer le vin dans la cuve, pendant quelques jours, au moyen de tuyaux, et le second s'effectue en plaçant un corps avide d'oxygène dans la portion de la cuve restée vide. Ces corps sont des lames de fer qui doivent rester pendant les six jours qui sont employés à chauffer le vin, et M. Krüger affirme que par ce moyen on hâte de cinq ou six ans la maturité du vin.

Dans le département de la Gironde particulièrement, on a l'habitude, depuis longtemps, de faire voyager les vins pour les bonifier et les vieillir. Ce procédé, qui réussit parfaitement, mais qui devient assez dispendieux, consiste à mettre à bord des navires qui font les longs voyages de l'Inde, des vins en barriques ou en bouteilles conditionnés avec le plus grand soin.

A quoi doit-on attribuer le changement favorable qui s'opère sur ces vins pendant ces longues traversées?

On suppose généralement que c'est au mouvement continuel et à l'agitation incessante que subit le vin

par l'effet du roulis ou du tangage du navire. Il peut y avoir du vrai dans cette supposition, mais je ne partage pas cette opinion d'une manière absolue; car si le vin en barriques éprouve cette agitation à laquelle on attribue son amélioration, il n'en est pas de même de celui qui est en bouteilles et dont le bouchage a été fait par l'excellent procédé de la mécanique et de l'*aiguille,* qui ne laisse pas de vide entre le liquide et le bouchon. Pour moi, l'unique cause à laquelle on doit attribuer la bonification des vins pendant les voyages de long cours, tient à leur séjour prolongé dans la cale ou l'entrepont des navires, où la température est ordinairement assez élevée et presque invariable; en un mot, c'est la chaleur et non le mouvement qui agit d'une manière favorable sur les vins, et on pourrait tout aussi bien arriver au résultat qu'on obtient en faisant faire de longs voyages aux vins, si on les mettait à bord des bateaux à vapeur qui font un service journalier, et dont la température, au voisinage des machines, est très-élevée et presque toujours uniforme. Ce ne serait, dans tous les cas, que des vins en bouteilles qu'on devrait soumettre à cette expérience, et une dégustation comparative avec les mêmes vins qui n'auraient pas subi cette épreuve déciderait bientôt la question.

De tous ces moyens, le plus simple pour vieillir le

vin en bouteilles, c'est de cacheter ou capsuler les bouteilles avec des capsules métalliques ou du parchemin, de les mettre dans une caisse et de couvrir cette dernière de fumier de cheval non exposé à la pluie; le vin est soumis de cette manière à l'action d'une température très-élevée, à laquelle il peut rester exposé quatre ou cinq mois. C'est à peu près le procédé qui est employé à Madère; seulement, on peut se dispenser de mettre le vin dans la terre pour le couvrir ensuite de fumier.

Si l'action favorable de la chaleur sur les vins est aujourd'hui un fait hors de doute, des expériences faites, en 1848, par M. Vergnette-Lamotte, ancien élève de l'école polytechnique et viticulteur très-distingué de la Côte-d'Or, prouvent que, par le moyen de la congélation des vins, on arrive également à les bonifier, à les vieillir et à leur assurer une conservation très-longue. Le procédé de M. Vergnette-Lamotte a pour approbateurs deux savants haut placés dans la science œnologique : ce sont MM. Bouchardat et Boussingault, ce qui est une garantie pour ceux qui voudraient l'essayer; il n'est d'ailleurs ni dispendieux, ni long, ni difficile à mettre en pratique, et je renvoie ceux qui voudraient en faire l'expérience au travail que l'auteur a publié sur ce sujet.

Des maladies ou altérations des vins, et de quelques moyens pour les guérir.

Les vins sont souvent affectés de défauts naturels, ou contractent par la suite certaines altérations qui finissent par les rendre impropres et même nuisibles à l'usage comme boisson. Je vais en citer quelques exemples :

Astringence. — Les vins, produit d'une mauvaise année où les raisins ne mûrissent qu'imparfaitement et où la râpe domine, contractent une astringence exagérée qui est due à un excès de tannin. Ce n'est qu'en leur laissant subir une seconde fermentation dans les barriques, en retardant le premier tirage au fin et en les collant plusieurs fois avec le blanc d'œufs, qu'on parvient à corriger ce défaut.

Acidité. — Les vins dont la fermentation a été trop active ou trop prolongée, s'acidifient, et l'excès d'acide acétique qu'ils contiennent les rend imbuvables, si on ne sature pas cet excès d'acide avec 200 à 400 grammes de tartrate neutre de potasse par barrique, comme le conseille M. Payen; il se forme alors de l'acétate de potasse et du bitartrate de potasse qui se dépose au fond de la barrique sous forme de petits cristaux.

Excès de couleur.—Dans les grandes années où le raisin a acquis sa plus grande perfection de maturité par des circonstances météorologiques des plus heureuses pour la récolte des vins, il arrive qu'ils possèdent une couleur trop prononcée qui nuit quelquefois à leurs autres qualités : les collages plus ou moins répétés suffisent seuls pour précipiter la matière colorante qui s'y trouve en excès et pour ramener les vins à une nuance convenable. On ne peut remédier aux vins qui ont le défaut contraire, qu'en les coupant avec des vins très-chargés en couleur, mais toujours naturels.

Vins troubles.—Un mouvement presque insensible de fermentation, déterminé souvent par des influences atmosphériques ou un vice inhérent au vin, le rend trouble et s'oppose, soit à sa livraison aux consommateurs, soit à sa mise en bouteilles par le propriétaire; il faut, dans ce cas, soutirer le vin dans un fût où l'on aura fait brûler un bon morceau de mèche soufrée pour arrêter la fermentation, le coller et le soutirer quinze jours après, si le temps le permet.

Graisse des vins.—Cette maladie n'atteint jamais les vins du Médoc; il n'y a que ceux qui sont chargés de matières azotées et qui sont dépourvus de tannin, qui la contractent. On peut corriger ce défaut en ajoutant 20 à 25 grammes de tannin par barrique

ou cent grammes environ de pépins de raisins réduits en poudre.

Amertume des vins. — Cette altération arrive aux vins gardés trop longtemps en barriques; on la fait disparaître en partie en les mêlant avec des vins plus nouveaux et dont la fermentation est moins avancée.

Pousse des vins. — On entend par ce mot la vive fermentation qui s'opère dans les barriques, au point de faire rompre les cercles et sauter la bonde par la force du dégagement d'acide carbonique qui a lieu. Comme il ne s'agit ici que de neutraliser le principe fermentescible qui existe dans ces vins, et qui est souvent le résultat d'une décuvaison faite trop tôt, il faut se hâter de les soutirer dans un fût fortement *soufré*, d'ajouter pour chaque barrique un litre de bon cognac et de coller immédiatement après.

Goût de fût. — C'est, de toutes les altérations accidentelles dont les vins sont susceptibles d'être atteints, la plus désagréable et en même temps la plus difficile à guérir. On peut cependant parvenir à diminuer le goût de moisi, en soutirant le vin dans un fût parfaitement propre, en y ajoutant un litre de bonne huile d'olive, en agitant fortement et en le soutirant de nouveau deux ou trois heures après, en ayant soin de ne pas laisser passer l'huile, c'est-à-dire de ne pas lever la barrique.

L'accès de l'air dans les fûts étant la cause de certaines altérations spontanées des vins, on peut l'éviter en se servant du fausset hydraulique de M. Bélicard, qui remplit parfaitement ce but. Ce petit instrument ne coûte que 2 fr. 50 c. (1); il est accompagné d'une instruction, et on peut avec son emploi tirer du vin à une barrique pendant plusieurs mois sans que le vin éprouve la plus légère altération.

De la mise en bouteilles et du bouchage des vins.

Pour ne pas entrer dans des détails minutieux relativement aux soins de propreté qu'exige cette opération, et que, d'ailleurs, tout le monde connaît, je me bornerai à dire qu'avant de commencer à tirer le vin, ce qu'on ne doit faire que dans un temps beau et calme, il faut s'assurer, par la vue, l'odorat et une dégustation attentive, qu'il est limpide, brillant, et qu'il n'a contracté dans la barrique aucune altération; qu'il est, enfin, ce qu'on appelle droit de goût.

Les bouteilles étant d'une propreté irréprochable et bien égouttées, on procède à la mise en bouteilles sans interruption et on bouche immédiatement. Une

(1) Se trouve aussi chez M. Hallié, allées d'Orléans, nº 10, à Bordeaux.

chose qu'on doit observer rigoureusement, c'est de n'employer pour la manipulation des vins que des vases en bois et jamais ceux en plomb, en cuivre ou en zinc. M. Payen, membre de l'Institut, dit dans son ouvrage, déjà cité, « qu'un propriétaire ayant voulu récompenser le zèle de ses ouvriers dans l'accomplissement de travaux d'amélioration sur son exploitation rurale, mit à leur disposition une pièce de vin. Ceux-ci s'occupèrent aussitôt d'en répartir entre eux le contenu, et n'ayant pas sous la main des brocs ou d'autres vases en bois, ils se servirent, pour soutirer et transporter la boisson, de seaux en zinc habituellement employés pour porter de l'eau. Tous les ouvriers qui burent une certaine quantité de ce vin ainsi distribué éprouvèrent bientôt des indispositions plus ou moins graves dont on devina heureusement la cause, et qui purent être combattues à temps par un praticien habile. A cette occasion, nous avons constaté, ajoute ce savant professeur, que le séjour pendant deux heures, de deux litres de vin blanc ordinaire dans un vase en zinc, avait suffi pour faire dissoudre 2 grammes 22 centigrammes d'oxyde de zinc dans le liquide. »

On se sert bien souvent de grenaille de plomb pour rincer les bouteilles; c'est un mauvais moyen, parce qu'il y en a souvent une partie qui reste adhérente au

fond, et qui, par son contact prolongé avec le vin, peut lui communiquer des propriétés toxiques.

Le vin, une fois mis en bouteilles, doit être bouché de suite pour le soustraire à l'action de l'air, et il serait préférable d'opérer le bouchage au fur et à mesure qu'on remplit les bouteilles. Il y a quatre procédés pour boucher le vin : le plus ancien, et qui est en même temps le plus vicieux, est connu de tout le monde et n'a pas besoin d'être décrit; il a pour inconvénient d'obliger à laisser trop de vide dans les bouteilles; de ne pas les fermer toujours hermétiquement; d'exposer les bouchons, quand ils ne sont pas recouverts de cire, à être atteints par la moisissure et à communiquer le goût au vin; enfin, à être rongés par les insectes jusqu'à faire couler le vin.

L'emploi même de la cire, qui, à la longue et dans un endroit humide, finit par se détacher de la bouteille, ne préserve pas de cet inconvénient et il a celui de tomber dans le vin quand on débouche la bouteille.

Le second consiste à boucher à la mécanique : par ce moyen, on fait pénétrer dans le goulot de la bouteille, par une pression forcée, des bouchons d'une dimension telle qu'il serait impossible de les y introduire par un autre moyen. Ce bouchage met sûrement à l'abri du coulage des bouteilles, et, par conséquent,

de l'introduction de l'air; et si on y joint l'emploi des capsules, on a une garantie de conservation du vin que le premier procédé n'offre pas; mais il laisse subsister un des inconvénients que je reproche au premier, c'est le vide entre le vin et le bouchon.

Le troisième, c'est le bouchage à l'émeri, sur lequel M. Stanislas Martin, savant chimiste, s'est exprimé ainsi : « L'école de Salerne a dit : *Vina probantur odori, sapore, nitore, colori.* L'axiome admis de nos jours est que *l'arôme, c'est le vin*. Aussi cherche-t-on continuellement à développer dans ce liquide ce principe si justement apprécié.

» Je me suis assuré que les vins non gazeux, conservés dans des bouteilles en verre, bouchées à l'émeri, y acquièrent plus de qualité que dans celles qui sont bouchées au liége. On peut attribuer cet effet d'abord à ce que le liége, qui est toujours en contact avec le vin, subit avec le temps une altération qui se communique au liquide; ensuite, à la fâcheuse habitude que l'on a de laisser une trop grande quantité d'air atmosphérique, ce qu'on peut éviter avec des bouteilles bouchées en verre.

» On ne peut douter que, pendant la vinification, l'air contenu dans la bouteille ne soit décomposé, que son oxygène ne se combine aux matières organiques qu'il acidifie, ce qui empêche le développement de

l'œnanthine, de laquelle, selon M. Gay-Lussac, dépend le bouquet des vins.

» La verrerie est aujourd'hui à si bon marché et son mode de fabrication si simplifié, que j'en conclus que, malgré les inconvénients que ce mode de boucher les bouteilles présente, il y aurait avantage à conserver les vins provenant des clos estimés, dans des vases fermés à l'émeri. »

Il y a déjà quelques années que ce moyen de bouchage a été essayé dans la Gironde; mais on a été obligé d'y renoncer, parce que chaque bouchon était dépendant de chaque bouteille, et ne pouvant servir indistinctement à toutes, il fallait passer beaucoup de temps pour chercher le bouchon qui appartenait à chaque bouteille. Peut-être aurait-on pu obvier à cet inconvénient, qui est en partie la cause qui a fait abandonner cet excellent mode de bouchage, si les fabricants avaient placé un *numéro* très-apparent sur l'une des parties de la bouteille, et le *numéro* correspondant sur chacun de leurs bouchons.

Le quatrième procédé est, à part l'inconvénient de l'emploi du liége, le plus parfait qu'on ait employé jusqu'à ce jour, puisqu'il fait disparaître le vice signalé par M. Stanislas Martin, c'est-à-dire la présence de l'air contenu entre le vin et le bouchon. Ce moyen, c'est le bouchage à la *tappe* ou à la mécanique, mais

avec l'aiguille; c'est ce qu'on peut appeler le bouchage par refoulement du liquide. Voici comment on le pratique : les bouteilles étant *entièrement pleines,* on introduit dans la bouteille l'aiguille (1) de manière à ce que la cannelure regarde et appuie contre les parois de la bouteille; on place le bouchon, on l'enfonce avec la *tappe* ou *palette,* ou à la mécanique; le liquide subissant alors la pression du liége, se trouve refoulé et s'échappe par la cannelure de l'aiguille; alors, on la retire par l'anneau dont elle est pourvue; le liége, qui se trouvait comprimé par elle dans le col de la bouteille, se dilate, et elle se trouve parfaitement bouchée sans qu'il y ait le moindre espace vide entre le bouchon et le vin.

Le seul inconvénient qu'on puisse reprocher à ce mode de bouchage, c'est le trop plein du vin, qui s'échappe par la cannelure de l'aiguille et qu'il faut avoir le soin de recueillir proprement pour l'utiliser, car il ne diffère nullement de celui qui reste dans la bouteille. Ceux qui bouchent à l'aiguille et à la mécanique n'ont pas à s'en occuper, parce que le vin

(1) L'aiguille à boucher le vin est un petit instrument à peu près semblable à une sonde cannelée de petite dimension; elle a de 8 à 9 centimètres de longueur; elle est légèrement coudée à sa partie supérieure et munie d'un anneau pour faciliter son extraction de la bouteille immédiatement après le bouchage.

tombe dans le réservoir; mais ceux qui bouchent à la main avec l'aiguille, doivent se servir d'un étui en cuir très-fort, cousu à petits points pour qu'il ne laisse pas aller le liquide, ayant en hauteur environ 14 à 15 centimètres et une largeur suffisante pour qu'une bouteille s'y place très-librement. Cet étui, qui doit avoir la forme d'un verre ordinaire ou d'un carton de manchon, sert à recevoir le vin qui sort par la cannelure de l'aiguille, ou celui que contient toute la bouteille, dans le cas où elle viendrait à casser en la bouchant.

Pour mettre des vins en bouteilles, il faut choisir tout ce qu'il y a de mieux en fait de bouchons; les grands ne donnent aucune qualité au vin, au contraire; ils ont, en outre, l'inconvénient d'être difficiles à extraire et se rompent facilement; il vaut mieux faire usage de bouchons d'une longueur ordinaire, d'un liége fin, poli et élastique, plus pointus d'un bout que de l'autre. Les bouchons de cette forme ont l'avantage de s'adapter facilement à presque toutes les bouteilles, d'économiser le temps du bouchage et de ne pas avoir besoin de subir cette dégoûtante mastication employée par les tonneliers pour faciliter l'introduction des bouchons ordinaires dans le goulot de la bouteille.

Une précaution qu'il n'est jamais inutile de prendre avant d'employer les bouchons, quelle que soit leur qualité, c'est celle de les laver dans un peu de bonne

eau-de-vie ou de bon vin. Comme ordinairement les endroits où on conserve les vins sont humides, il ne faut pas négliger, pour éviter la moisissure des bouchons ou leur destruction par les insectes, de cacheter ou même capsuler les bouteilles. Les bouteilles doivent être placées horizontalement, de manière à ce que le vin touche le bouchon; sans cette précaution, le liége sèche, se contracte, donne issue à l'air, et le vin fleurit et s'acidifie; celles qui sont bouchées à l'aiguille n'offrent jamais cet inconvénient. Le vin en bouteilles peut être conservé indifféremment dans un lieu où la température est basse ou élevée, pourvu qu'il soit à l'abri de la lumière. Si la température est très-élevée, le vin vieillira plus tôt, et le contraire aura lieu, s'il est tenu dans un endroit très-frais.

De la Décantation des Vins.

Tous les vins rouges, quelle que soit leur qualité et la manière dont ils ont été faits, déposent plus ou moins de lie après quelque temps de bouteille; ceux qui déposent le moins sont, en général, des vins d'années ordinaires, ou qui ont été mis en bouteilles trop vieux, ou, enfin, qui ont été épuisés par des collages

répétés. La limpidité de ces vins pourra bien séduire un consommateur inexpérimenté, mais un amateur ne s'y laissera pas prendre et exigera d'eux d'autres qualités. Les vins qui, au contraire, offriront un précipité plus abondant, qui auront même déposé un sédiment vineux sur les parois de la bouteille, devront être considérés (s'ils sortent de chez les propriétaires ou les négociants qui soignent ordinairement parfaitement leurs vins) comme étant le produit d'une bonne année mis de bonne heure en bouteilles, et dans lesquelles ils ont subi une nouvelle fermentation si utile à leur perfection et à une longue durée de conservation.

Cette fermentation des vins dans les bouteilles s'opère peu de temps après qu'on les y a mis; elle est produite par une certaine quantité d'air qui s'est introduit pendant la mise en bouteilles ou le bouchage; elle dure plus ou moins longtemps, et c'est pendant ce temps-là que l'arôme ou bouquet des vins, c'est-à-dire l'œnanthine, se développe. C'est, enfin, pendant ce travail de fermentation, qui ne dure pas moins de cinq ou six mois, qu'il faut s'abstenir de boire ces vins, parce qu'ils ont, comme on le dit vulgairement, la *maladie de la bouteille*.

Après un an de bouteille, jusqu'à l'époque de leur parfaite maturité, qui n'a rien d'absolu, on peut, à la rigueur, commencer à boire les vins; mais, comme

je l'ai déjà dit, il se forme dans la bouteille un précipité qu'il faut séparer avec le plus grand soin si l'on veut que le vin soit limpide, brillant et d'un goût irréprochable; c'est par la décantation qu'on obtient ce résultat.

On décante le vin avec une mêche de linge, un syphon, ou à la main; quel que soit le moyen qu'on emploie, la première condition pour réussir à le bien faire, c'est d'éviter d'imprimer à la bouteille, soit en la sortant de la place qu'elle occupait depuis longtemps, soit en la débouchant, un mouvement trop brusque qui mettrait de suite le précipité ou lie en suspension dans le liquide et qui rendrait le vin aussi désagréable à la vue qu'au goût. Mais il n'est pas toujours très-facile d'éviter cet inconvénient, si on ne sait pas s'y prendre, si le vin a été bouché à la mécanique et si on n'a pas un tire-bouchon convenable; les meilleurs sont les tire-bouchons dits *anglais*, à vis de rappel, ou ceux à levier, fabriqués par M. Dordet, coutelier à Paris. Ces derniers sont d'un prix moins élevé que les autres, mais ils auraient besoin de subir un léger perfectionnement pour les rendre parfaits, et qu'il suffirait de signaler à leur habile inventeur. Avec ces tire-bouchons, on peut déboucher toutes les bouteilles sans le moindre effort et sans leur imprimer le plus léger mouvement, quelle que soit la position

dans laquelle elles soient placées. La meilleure manière est de les déboucher dans celle qu'elles occupent dans le caveau, en ayant le soin de les placer le goulot un peu élevé, formant environ 40 à 45 degrés, pour empêcher que le vin ne coule après la sortie du bouchon. On procède alors à la décantation. Si c'est au moyen du syphon, on n'a pas besoin de toucher la bouteille : le liquide passe immédiatement dans le flacon où il doit être servi, et il y arrive parfaitement limpide si on a su placer le syphon, ce qui est très-facile à faire. Si on décante à la main, il faut se placer vis-à-vis du jour ou d'une lumière artificielle et s'arrêter assez tôt pour qu'il ne passe pas de lie. Je conseillerai de décanter, autant que possible, le vin dans le lieu même où il a été conservé ; on prévient de cette manière de le troubler en le transportant ailleurs, de l'exposer à une vive lumière ou à l'air, trois choses qu'il faut toujours éviter. Un amateur ne devrait jamais dédaigner de décanter son vin lui-même ; c'est même un devoir pour lui de le faire, s'il tient à en faire ressortir toutes les qualités, à moins, toutefois, qu'il n'ait un homme intelligent sur lequel il puisse compter pour faire cette opération.

De la Manière de servir les Vins.

Les vins conservés dans une bonne cave, où, comme je l'ai déjà dit, ils doivent être décantés *plutôt* qu'ailleurs, y sont maintenus à une température convenable pour être bus avec toutes les qualités qu'ils possèdent, si on les y laisse jusqu'au moment de les servir; mais si, longtemps avant de les boire, on les fait passer, en été, de la cave dans une pièce où la tempérapérature est trop élevée, ils s'y réchauffent et perdent beaucoup de leur agrément. Si on veut parer à cet inconvénient, on les fait rafraîchir; mais comme on ne calcule pas l'action réfrigérante à laquelle on les soumet, il s'ensuit qu'ils n'exhalent que peu ou même pas le parfum qu'ils contiennent. Les violettes et beaucoup de fleurs odorantes cueillies le matin à la rosée ou quand le temps est frais, répandent peu d'odeur et leur arôme ne se développe qu'à une douce température; il en est de même pour les vins. Dans l'hiver, on fait encore subir aux vins une transition brusque, en les passant de la cave dans le salon à manger, où la température est trop basse comparativement. Si on les sert sans avoir eu la précaution de les ramener à un degré de chaleur convenable, ils sont trop froids et le bouquet ne se développe pas; dans ce cas, quel-

ques amateurs ont l'habitude de faire mettre les flacons près du feu pour réchauffer le vin. C'est un très-mauvais moyen; il vaut mieux réchauffer le vin au bain-marie, en mettant la bouteille dans un petit bassin de forme carré-long, fait en bois, en zinc ou en ferblanc, et contenant de l'eau chaude à une température qui varierait suivant le degré de chaleur qu'on voudrait communiquer au vin.

Les vins blancs, au contraire, doivent en général être bus très-froids et même frappés à la glace; mais comme il n'y a que dans les grandes villes où on puisse avoir de la glace, il est impossible à ceux qui habitent la campagne dans l'été de pouvoir se procurer cet agrément, à moins d'employer le moyen que je vais indiquer, et qui consiste à mettre dans de l'eau un mélange, à parties égales, de chlorhydrate d'ammoniaque et de nitrate d'ammoniaque. Ce mélange fait descendre l'eau à la température de 3 degrés au-dessous de zéro, et c'est le plus économique qu'on puisse employer, puisque les sels se retrouvent après l'évaporation de l'eau par l'ébullition, et peuvent servir à de nouvelles expériences sans perdre de leurs propriétés frigorifiques.

De la Dégustation des Vins.

Le concours simultané de trois *sens* est indispensable pour bien juger les qualités ou les défauts des vins. Ce sont : celui de la vue, à l'aide duquel on peut apprécier leur couleur, leur limpidité et leur brillant; celui de l'odorat, qui reçoit l'expansion des mollécules odorantes qu'ils renferment; et enfin celui du goût, qui révèle la sapidité des corps. Toute personne chez laquelle l'un de ces trois sens sera aboli ou perverti, ne pourra jamais émettre une opinion fondée sur les qualités ou les défauts des vins qui seront soumis à son jugement, parce qu'elle ne sera pas dans les conditions voulues pour pouvoir les apprécier.

La langue étant l'organe principal de la gustation à cause des papilles nerveuses dont elle est pourvue, il ne faut pas surexciter ces papilles gustatives par l'usage des mets fortement épicés, des vins blancs, des liqueurs ou des cigares, ni trop émousser sa sensibilité par des fruits, des pâtisseries ou du laitage, si on veut pouvoir se livrer à une bonne dégustation; car il est, à mon sens, faux de dire que les vins doivent être bons avec tous les mets.

La mémoire du goût et sa délicatesse ne peuvent

s'obtenir que par le long exercice d'une dégustation lente et faite avec recueillement, si je peux m'exprimer ainsi. Ce n'est pas, comme je l'ai vu faire quelquefois par des profanes, en buvant un verre de vin exquis avec la même indifférence que s'ils avalaient une huître, qu'on parvient à connaître non seulement les qualités et les défauts des vins, mais encore leur âge et même leur origine.

Tout le monde se désaltère et peu de personnes savent boire ou faire boire le bon vin qu'elles possèdent. Quelques amateurs, et c'est le plus grand nombre en Médoc, font servir au début du repas du Madère ou d'autres vins blancs *secs* et très-alcooliques, puis ensuite les vins les moins mûrs, pour passer successivement aux plus vieux et aux plus *usés*. En agissant ainsi, on commence par paralyser, en quelque sorte, la sensibilité exquise des papilles linguales, qui ne sont plus ensuite que peu ou point impressionnées ou stimulées par le contact des vins très-vieux, qui ne peuvent dès lors être appréciés comme ils méritent souvent de l'être. Ce n'est pas sur l'âge des vins qu'il faut se régler pour les servir, mais bien sur leur degré de maturation; car il y en a qui à dix ou douze ans ont atteint l'apogée de leur perfection, tandis que d'autres ne l'ont acquise qu'à vingt ou vingt-cinq ans. C'est d'après le degré de maturité, l'analogie de goût

et de qualité qu'ils ont avec ceux qui les ont précédés sur la table, qu'ils doivent être servis; c'est enfin, qu'on me permette la comparaison, en passant du *piano* au *forte* qu'on arrive à faire apprécier le mérite de chacun des vins qu'on veut servir. Il faut arranger les flacons de manière à ce qu'il y ait l'avant-garde, le corps-d'armée, l'arrière-garde et la réserve, et ce sont les vins blancs qui doivent la former. Règle générale, il faut toujours boire les grands vins dans des verres *mousseline*, ayant la forme d'un cône renversé, et imprimer au vin, avant de le boire, un léger mouvement de rotation, pour qu'il laisse dégager son parfum.

De l'utilité d'un Congrès de dégustation dans la Gironde.

Au concours régional qui a eu lieu à Dijon, au mois de mai 1856, onze départements s'y trouvaient représentés, et là ont été faites l'exposition et la dégustation des vins de la Côte-d'Or. Les propriétaires et les négociants ont répondu avec empressement à l'appel qui leur a été fait, en envoyant leurs meilleurs vins pour qu'ils y soient jugés comparativement dans les repas dégustatoires qui ont été faits à cette occasion.

On comptait parmi les convives appelés à faire l'expertise de ces vins, les principaux propriétaires et négociants, et des amateurs venus des départements voisins et des pays étrangers où se consomment et où on sait apprécier nos vins de France.

C'est une heureuse idée que cette exhibition des grands vins de Bourgogne dans des repas où les membres du jury appelés à juger les qualités des vins ne relevaient que de leur goût, et je ne vois pas pourquoi le département de la Gironde n'imiterait pas son rival en fait de produits vinicoles, et pourquoi aussi il n'admettrait pas à son concours les vins de la Côte-d'Or et de la Drôme, desquels il n'a rien à redouter. D'ailleurs depuis l'époque du classement des crûs du Médoc, qui remonte déjà bien loin, il existe entre les propriétaires une sorte de rivalité qu'il serait facile de faire cesser en soumettant, de nouveau, les vins de la Gironde en général, et surtout ceux du Médoc en particulier, à une expertise faite sans idées préconçues et en dehors de toute influence.

Un fait incontestable, c'est qu'en Médoc particulièrement, la nature du *sol*, la qualité des *cépages* et les *procédés de vinification* ont été considérablement modifiés depuis trente ans, et que ce serait une hérésie de soutenir que les produits eux-mêmes n'ont subi aucune influence de ces changements.

Voici donc la proposition que je soumets à l'acceptation des grands propriétaires vinicoles et des membres du haut commerce des vins de la Gironde, tout en les priant de vouloir bien la prendre sous leur patronage, parce que je la crois avantageuse au point de vue des intérêts des propriétaires, du commerce et de la vérité :

Un congrès de dégustation des vins rouges et blancs du département de la Gironde, avec admission au concours des grands vins de la Côte-d'Or et de la Drôme, aura lieu à Bordeaux, au mois de.... 185... par souscription.

Tous les convives, nationaux ou étrangers, assistant au banquet dégustatoire, feront de droit partie du jury de dégustation.

Les vins *ordinaires* seront exclus du concours, parce que, sous cette dénomination, on pourrait y présenter des vins qui, par leur qualité, pourraient être classés dans la catégorie des vins d'extra; les *Grands Vins rouges seuls* seront admis à concourir entre eux, et les vins blancs seront appréciés dans une séance consacrée à leur expertise particulière.

Tous les vins devant figurer au concours auront été préalablement décantés, par les propriétaires, dans des bouteilles ordinaires n'offrant aucun signe qui puisse faire connaître leur origine ; elles ne seront ni

cachetées ni capsulées, et le bouchon ne devra porter aucune marque. Une seule étiquette collée sur la bouteille indiquera l'année où le vin a été récolté pour faciliter l'ordre dans lequel ils devront être servis; mais ces étiquettes seront remplacées, en présence même des propriétaires s'ils l'exigent, par d'autres en chiffres imprimés pour qu'on ne puisse pas reconnaître les produits avant la dégustation et le jugement qu'on aura porté sur eux. Chaque bouteille portera, attaché à son col et de manière à ce qu'il ne puisse pas être enlevé, un morceau de papier blanc cacheté avec de la cire rouge, sans aucun signe extérieur, et contenant un bulletin indiquant les noms du propriétaire et du crû, et l'âge du vin. Avant le concours, des numéros d'ordre seront placés sur chaque bouteille pour faciliter les membres du jury lorsqu'ils prendront leurs notes. C'est sous cette forme académique que les vins devront être envoyés et reçus au concours.

Chaque convive arrivant au banquet dégustatoire avec ces dispositions de doute que Descartes exige pour la recherche de la vérité, devra se munir d'un morceau de papier sur lequel il inscrira, pendant le repas, et de la manière qu'il le jugera convenable, par des points seulement s'il le veut, les impressions que lui fera éprouver la dégustation de chacun des vins, pour qu'il puisse se prononcer, à la fin du repas,

avec connaissance de cause, sur le mérite de chaque concurrent; cette précaution est utile pour suppléer à la *mémoire du goût,* qui, dans une longue dégustation, pourrait bien devenir infidèle.

A la suite du concours, chaque convive sera appelé à donner son avis sur la qualité des différents vins qu'il aura eu à déguster, et les notes qu'il aura prises ou les points qu'il aura accordés à chaque numéro, lui faciliteront le moyen d'indiquer la préférence qu'il accorde à tel vin sur tel autre.

Les bulletins des bouteilles portant les numéros qui auront obtenu le plus de suffrages seront alors décachetés pour qu'on puisse connaître les lauréats, les accessits et les mentions honorables. A cet effet, un procès-verbal de la séance sera rédigé, signé de tous les convives, et fera mention des suffrages exprimés sur chacun des vins présentés au concours.

De cette manière, on aurait au moins une opinion fondée sur la supériorité qu'ont tels vins sur tels autres, et ce genre de classement aurait l'avantage d'assigner très-loyalement à chacun la place qu'il doit occuper dans la catégorie des grands vins de notre département.

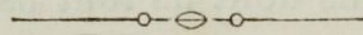
A moins de s'avouer d'avance vaincu, et de déclarer par l'abstention son vin d'une infériorité marquée, il n'y a pas un propriétaire qui refuserait de lui faire

subir l'épreuve d'un concours dans lequel il serait au moins certain de rencontrer, de la part des juges, la plus grande impartialité; car, de cette manière, il serait impossible de connaître l'origine du vin avant de l'avoir jugé.

FIN.



TABLE DES MATIÈRES.



EXTRAIT DU CATALOGUE

DE LA LIBRAIRIE DE P. CHAUMAS

Fossés du Chapeau-Rouge, 34, à Bordeaux.

CARTE VINICOLE DU DÉPARTEMENT DE LA GIRONDE,

Dressée sur les données de M. Duffour-Dubergier, président de la Chambre de commerce de Bordeaux.

PAR UNAL-SERRES, DESSINATEUR-GÉOMÈTRE DE LA VILLE DE BORDEAUX,

Augmentée d'un TABLEAU DU CLASSEMENT DES VINS arrêté par la Chambre syndicale des courtiers de commerce de Bordeaux.

1 *feuille grand-aigle, coloriée, avec une notice (*1856*). — Prix net : 6 fr.*

Cet important travail est chose toute neuve, et ne peut qu'être accueilli avec faveur par toutes les personnes qu'intéresse la production ou le commerce des vins de la Gironde. La Carte qui vient d'être publiée est la reproduction, sur une échelle réduite, de celle que la Chambre de Commerce de Bordeaux a fait dresser, afin qu'elle figurât à l'Exposition universelle de 1855, où elle a accompagné l'envoi de vins fait par la Chambre de commerce, envoi qui a été jugé digne d'une grande médaille.

Les crûs *classés* du Médoc sont indiqués d'après leur situation topographique, et la classe à laquelle ils appartiennent est distinguée par une couleur spéciale. Ce classement est conforme au tableau dressé par la Chambre syndicale des courtiers.

Les grands crûs de vins blancs ont été l'objet d'un travail semblable.

GRANDS VINS DE BORDEAUX (les), poème par M. Biarnez, avec préface du docteur Babrius, intitulée : *De l'influence du Vin sur la Civilisation ;* avec vignettes de Pauquet ; grand in-8°. . . . . . . 6f »

TRAITÉ SUR LES VINS DU MÉDOC et les autres Vins rouges et blancs du département de la Gironde, par W. Franck ; 3e édition, revue, augmentée et accompagnée de 20 vues de châteaux des principaux domaines du Médoc, et d'une Carte du département de la Gironde, dressée en 1853 ; in-8° . . . . 6 »

GUIDE DU PROPRIÉTAIRE DE VIGNE, par Du Puits de Maconex, 1850 ; 1 vol. in-8°. 2 50

TABLEAU ANALYTIQUE ET SYNOPTIQUE DU PRIX DES VINS rouges et blancs et des Spiritueux dans le département de la Gironde, depuis 1808 jusqu'au mois d'avril 1850, par Moquet; in-folio. 5 »

LA CULTURE DES VIGNES, LA VINIFICATION ET LES VINS DANS LE MÉDOC, avec un État des vignobles d'après leur réputation, par d'Armagnac, ancien magistrat, et propriétaire dans le Médoc ; un volume in-8°, de 600 pages (1855), avec figures.. . . . . 6f »

(Cet ouvrage a obtenu de l'Académie de Bordeaux une médaille d'argent grand module.)

NOTIONS ÉLÉMENTAIRES D'AGRICULTURE, rédigées sur le plan adopté par le Conseil académique de Bordeaux, par Chevalier, inspecteur primaire de l'arrondissement de Nontron ; in-12 (1857) 1 50

MANUEL D'AGRICULTURE, par Martinelli; 2e édition ; in-18. . . 2 25

GUIDE PRATIQUE D'AGRICULTURE, des Propriétaires, des Fermiers, par Maurial, élève de Grignon ; in-12.. . . . . 1 50

GUIDE DU CULTIVATEUR DE MELONS, par M. Du Puits de Maconex, 1853, 2e édition ; in-8°. 1 50

ÉTUDES SUR LE PRUNIER et sur la préparation de son fruit, etc., par Ate Petit-Lafitte, professeur d'agriculture de Bordeaux, in-8°... 2f »

NOUVEAU GUIDE DE L'ÉTRANGER A BORDEAUX

ET DANS LE DÉPARTEMENT DE LA GIRONDE

ORNÉ D'UNE VUE PHOTOGRAPHIQUE ET D'UN PLAN DE BORDEAUX,

Et de quatre vues des principaux monuments : les Ponts de Bordeaux et de Saint-André-de-Cubzac, le Grand-Théâtre et la Tour de Cordouan.

*Un volume in-*18, *de* 300 *pages.— Prix : 2 fr.*

ANTIQUITÉS DE BORDEAUX, par Bernadeau (1797) ; in-8°. . . . 5f »

HISTOIRE DES RUES DE BORDEAUX, par Bernadeau ; in-8°. . . 3 50

MUSÉE D'AQUITAINE, par Lacour, Jouannet, etc.; 3 vol. in-8°, figures et planches (ouvrage très-rare). . . . . 20 »

STATISTIQUE DU DÉPARTEMENT DE LA GIRONDE, par Jouannet, avec *Supplément* et planches ; 4 vol. in-4°. . . . . 30 »

HISTOIRE DES ISRAÉLITES DE BORDEAUX, par Detchevéry. . 1 25

PORTEFEUILLE DE LOUIS, description générale du Grand-Théâtre, in-8°, orné de 14 planches.. . . . . 8 »

HISTOIRE MARITIME DE BORDEAUX, aventures des Corsaires et des grands navigateurs bordelais, par Henry Ribadieu ; 1854, in-8°. 2 50

HISTOIRE DE BORDEAUX PENDANT LE RÈGNE DE LOUIS XVI, par H. Ribadieu, avec une notice par Justin Dupuy; 1853, in-8°. 2 25

RÉSUMÉ DES TARIFS DOUANIERS DES DIVERSES NATIONS, traduits d'après les documents originaux et coordonnés à l'usage du commerce français; 1856, in-8°. . . . . 4 »

THÉATRES DE BORDEAUX (les), par Lamothe, in-8°, figures. . . 2 »

PLAN DE LA VILLE DE BORDEAUX (1855)

à 1|100,000,000

CONTENANT LES NOMS DES RUES ET LES PROJETS DES FONTAINES,

1 feuille Jésus.— 2 fr. 50.

HISTOIRE DE LA VILLE DE LIBOURNE, par Guinaudie, conservateur de la Bibliothèque de la ville de Libourne ; 3 vol. in-8°. . . 15f »

ÉTUDES SUR LES LANDES, par le baron d'Haussez ; in-8°. . . . 5 »

HISTOIRE DES LANDES, depuis les temps les plus anciens jusqu'à nos jours, par Dorgan ; 1846, 1 vol. in-8° de 500 pages avec 22 gravures et cartes. . . . . 5 »

GRAMMAIRE ESPAGNOLE à l'usage des Français, par Borraz (ouvrage autorisé par l'Université) ; 1856, 4e édition, in-8°. . . . . . 4 »

COURS DE THÈMES ESPAGNOLS, par Borraz (ouvrage autorisé par l'Université) ; in-8°. . . . . 3 »

PROVERBES BASQUES, recueillis par Arnauld Oihenart, suivis des poésies basques du même auteur ; 2e édition, revue, corrigée, augmentée d'une introduction par M. Francisque-Michel, et d'une traduction des poésies, 1 vol. petit in-8° ; 1847. . . . . 6 »

TRAITÉ DE LA DOT, par Tessier ; 2 vol. in-8°. . . . . 20 »

QUESTIONS SUR LA DOT, par Tessier, 1853 ; 1 vol. in-8°. . . . 5 »

MANUEL DES CONSEILLERS DE PRÉFECTURE, de Brun ; 2 volumes in-8°. . . . . 12 »

GUIDE DES CANDIDATS AU GRADE DE MAITRE AU CABOTAGE, par Hue ; 1 vol. in-8°. 5 »

MANUEL DES POIDS ET MESURES pour le département de la Gironde, par M. Gras ; 1 vol. in-8°.. . . . . 2 50

TRAITÉ DE L'ENGAGEMENT DES ÉQUIPAGES des bâtiments du commerce, par J.-A. Filleau ; 1857, 1 vol. in-8°.. . . . . 7 50

TRAITÉ THÉORIQUE ET PRATIQUE DE L'ACTION RÉDHIBITOIRE dans le commerce des animaux domestiques, avec formulaire, par Oscar Déjean, juge de paix ; 1856, 1 vol. in-12. . . . . . 3 »

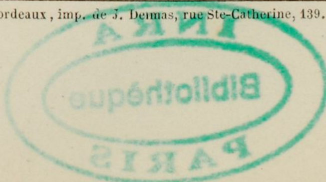
RENSEIGNEMENTS COMMERCIAUX SUR L'AUSTRALIE, à l'usage des armateurs et des capitaines au long-cours, par Félix de Lascazas ; in-8°. 1 50

DÉCRET DISCIPLINAIRE ET PÉNAL DU 24 MARS 1852 expliqué et suivi d'un formulaire complet à l'usage des Tribunaux maritimes, des capitaines de navire et des officiers de bord, par Gardrat, avocat ; 1 vol. in-8°. 3 50

COURS D'EXERCICES DE GRAMMAIRE LATINE sur la Grammaire latine de Lhomond, par Mostolat, 2e édition, in-12 (1856). 2 25

LES MÊMES EXERCICES, corrigés par Mostolat ; 1857, 1 v. in-12. 3 »

Bordeaux, imp. de J. Delmas, rue Ste-Catherine, 139.


Bibliothèque

PAUQUET

BISSON ET COTTARD.

« On y trouve ces biens et l'accueil le plus doux. »

(Les Grands Vins de Bordeaux, par Biarnez, p. 36).

